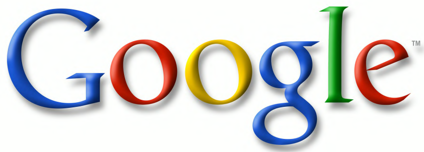
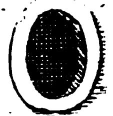
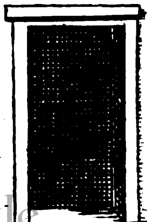


Faisandrie



La nouvelle maison rustique, ou Economie rurale, pratique et ...

Louis Liger, de La Bretonnerie

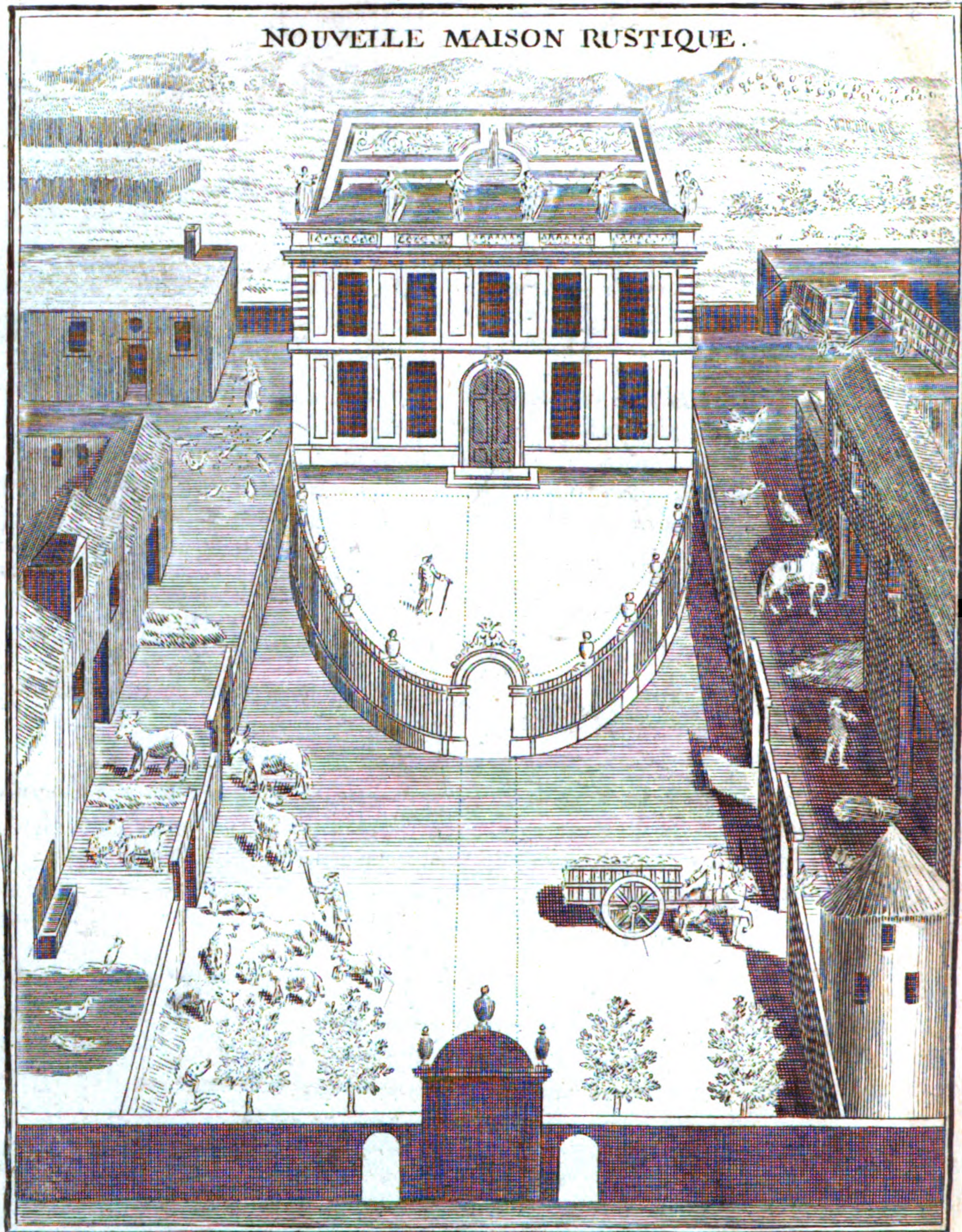



·WISH·VS·THE·WIND·SOVTH·
·DANIEL·B·FEARING·
·NEWPORT·R·I·



LA NOUVELLE
MAISON RUSTIQUE.

TOME PREMIER.



Vos Sapere et Solos aio bene vivere. quorum
Conspicitur nitidis fundata pecunia Villis. Hor. Ep. 15. L. 1. Tome I. N°

LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE,

OU

ECONOMIE RURALE,

PRATIQUE ET GÉNÉRALE

DE TOUS LES BIENS DE CAMPAGNE;

Donnée ci-devant au Public par le Sieur LIGER:

Onzieme Edition, revue, corrigée & considérablement augmentée, fondée sur l'expérience & les nouvelles découvertes, les plus sûres & les moins répandues, selon la pratique usuelle, purgée des erreurs anciennes, sans systêmes, avec des observations critiques, neuves & intéressantes.

Cet ouvrage contient tout ce qui concerne les Biens de campagne, les moyens de les améliorer, augmenter, entretenir & faire valoir. Choix, Acquisition, Bâtisse, Productions différentes, & tout ce qui est relatif; Terres, Bois, Prés, Vignes, &c.; Chevaux, Bestiaux & autres animaux.

La meilleure Culture des Terres & des Jardins; les matieres les plus essentielles du Droit rural; la Chasse, la Pêche, & amusemens de la Campagne; un petit Traité de Botanique & d'Apothicairerie, avec des remedes simples & aisés, sur-tout en campagne & en voyages.

LA CUISINE ET L'OFFICE.

Enfin des opérations & pratiques des Arts & Métiers les plus utiles à la Campagne.

Le tout enrichi de Figures, & rendu plus utile, même indispensable aux Propriétaires des terres, aux Amateurs, Administrateurs, Régisseurs & Cultivateurs.

Par l'Auteur de la Correspondance rurale, *& de l'*Ecole du Jardin fruitier.

Liger

In varietate utilitas jucunda, & soli labor divitias.

La variété de la nature nous intéresse & nous réjouit, & les biens de la terre sont nos véritables richesses.

TOME PREMIER.

Les deux Volumes reliés, 30 liv.



A PARIS,

Chez SAMSON, Libraire, Quai des Augustins, au coin de la rue Gît-le-Cœur.

M. DCC. XC.

AVEC APPROBATION, ET PRIVILEGE DU ROI.

AVERTISSEMENT.

On souhaitoit depuis assez long-temps que la Maison Rustique fût refaite par quelqu'un qui eût assez d'expérience, & qui n'eût pas l'esprit de systêmes. Le Rédacteur de cette nouvelle édition a fait ses preuves à cet égard dans la *Correspondance rurale*, & *l'Ecole du Jardin fruitier*; & c'est dans la vue de se conformer au vœu du Public & de lui être vraiment utile, qu'il s'est attaché à la clarté & à la précision, plus qu'à cette espece d'agrément de littérature & de physique dont nos livres, aujourd'hui, sont encore remplis, sans qu'on en soit plus instruit. Si l'on a corrigé ici, supprimé & remplacé beaucoup d'articles de la précédente édition, on a conservé aussi beaucoup de choses dont l'utilité a été reconnue de tout temps. Une longue expérience a toujours été la pierre de touche sur laquelle on a éprouvé les différentes opérations avant d'y souscrire, & l'on peut être assuré qu'elles n'y sont obscurcies des nuages d'aucun systême. C'est toujours au flambeau de l'expérience & de la raison qu'on doit s'éclairer dans cette route ténébreuse; un attrait naturel nous y conduit.

Le faux est toujours faux, ennuyeux, languissant;
Mais la nature est vraie, & d'abord on la sent.

BOILEAU.

On a tâché de rendre cette intéressante édition supérieure aux précédentes, & à tous ces ouvrages prétendus nouveaux sous différens titres, quoique toujours copiés avec les mêmes erreurs, sans goût, sans critique, comme sans expérience. Le but de cet ouvrage est de répandre les bonnes pratiques, les meilleures opérations trop concentrées, & les observations trop peu connues, de déraciner enfin les routines & les vieilles erreurs. Malgré les soins qu'on s'est donné, quelques personnes qui se plaisent à un genre particulier de culture, se plaindront peut-être de ce qu'on n'en a pas dit assez sur leur objet favori; d'autres, qui l'aiment moins, trouveront qu'on en a trop dit: c'est le sort des ouvrages miscellanés: mais souvenons-nous de ce mot de Pline:

Pardonnons aux autres leurs inclinations, afin qu'ils nous pardonnent les nôtres.

Toutes les parties de l'agriculture sont liées & tiennent ensemble: on sait, quand on l'a expérimenté, qu'on ne peut mener l'une sans l'autre; on a donc pu écrire sur différens objets d'après sa propre expérience pendant un assez longue vie, mais dans les parties qui paroîtroient moins relatives, quoique sans y être tout-à-fait étrangeres; on ne s'est pas contenté des observations qu'on a recueillies de tout temps, & toutes les fois que l'occasion s'est présentée, on a encore profité, avant d'en écrire, des lumieres & des instructions qu'on a reçues de personnes des plus habiles dans les genres particuliers dont elles se sont occupées.

Le ſtyle eſt une des moindres parties qu'on doit remarquer dans un ouvrage de cette nature. Bayle lui-même aux plus hauts degrés de la littérature, avouoit ſans ſcrupule, que ſon ſtyle n'étoit pas exempt de termes impropres, & peut-être même de barbariſmes (*a*) ; mais qu'on pardonne plus aiſément les fautes de ſtyle de l'Auteur d'un gros livre (& ſur-tout d'un Cultivateur), & qu'on les remarque à peine dans un ouvrage de longue haleine dont la véracité doit attirer toute l'attention, & devant laquelle toutes les rudeſſes du pinceau doivent s'adoucir & s'effacer.

Mais ſi l'on reprochoit à l'Editeur de n'avoir pas multiplié les articles de nouvelles inventions & de découvertes haſardées, on pourroit ſe ſouvenir de la réponſe judicieuſe d'un Journaliſte, à qui l'on faiſoit ce reproche : *que la raiſon de ce ſilence eſt très-ſimple, c'eſt qu'on ne veut pas concourir à tromper le Public.* Si l'on voyoit de près, ajoute-t-il, ces prétendus chef-d'œuvres, ces plagiats donnés pour des nouveautés par des gens ſans expérience, ces effets chimériques qui n'exiſtent que dans l'imagination ; toutes ces théories phyſiques qui ſéduiſent tous les jours par l'art du Littérateur, en attendant la pratique & l'expérience plus lumineuſes qui contrediſent toutes ces merveilles qu'on met continuellement dans les Journaux avec des recommandations, & dans le monde avec du manege ; enfin ces prétendus ſecrets qu'on oſe préſenter de temps en temps, même au Gouvernement, & dont on connoît ſuffiſamment l'ineptie & l'inſuffiſance. Si ce même Public ſavoit qu'on a pouſſé l'audace juſqu'à lui atteſter les faits les plus faux pour mettre en crédit des ſyſtêmes, il ſauroit gré d'une circonſpection qui doit inſpirer quelque confiance pour les découvertes dont on prend ſur ſoi de garantir l'exiſtence & l'utilité.

(*a*) Préface de la premiere édition du Dictionnaire.



PRÉFACE.

L'Histoire des Arts & des Sciences eſt, à proprement parler, l'hiſtoire de l'eſprit humain, qui ne le cede point à celle des Princes & des Héros, que l'opinion commune du vulgaire place au plus haut degré d'élévation & de gloire. On peut avec juſtice mettre au premier rang l'agriculture, qui a l'avantage de l'antiquité & de l'utilité.

Nos premiers parens multipliés ſe répandirent ſur la terre, vivant en ſauvages des fruits produits par la nature. Cette reſſource étant inſuffiſante, ils devinrent paſteurs, & s'adonnerent enſuite à la culture; ils furent alors, ſi l'on en excepte Caïn, aſſez innocens. Enfin le fort chaſſeur Nembrod fut la tige de ces brigands, que les hommes aveuglés ont honoré du beau nom de Conquérans, & qui commirent les plus grands excès & les plus grands crimes. L'innocence & les vertus ſe conſerverent parmi les Cultivateurs; mais cette claſſe reſta ſouffrante, expoſée aux violences & aux rapines de cette partie de la race inhumaine qui étoit ſortie des voies de la nature, en ne travaillant plus pour vivre. Les fourbes, les impies, les hypocrites, les conquérans, les grands criminels, ne ſe ſont pas trouvés chez les Cultivateurs, qui, au contraire, en ont été vexés; & comme ſi le pillage ſeul des biens de la terre ne ſuffiſoit pas, la férocité ignorante & barbare a été juſqu'à leur ôter la vie, qui n'appartenoit qu'à Dieu qui l'avoit donnée à tous également. L'empire de la force, & non celui de la juſtice, s'eſt établi ainſi par toute la terre. Les choſes s'exécutent encore à peu près de même aujourd'hui; & l'on attache de l'honneur à des emplois qui ne contribuent ſouvent qu'à l'oppreſſion du peuple, tandis que ceux qui travaillent à l'abondance & au bonheur des autres, ſont dans la miſere: on commence cependant à penſer autrement, & des Miniſtres éclairés ont ſenti qu'ils devoient, ſous le gouvernement du Prince

le plus humain, encourager & soutenir l'art le plus généralement utile, & ceux qui le pratiquent.

L'agriculture, à laquelle l'homme étoit destiné, n'a été méprisée que par des hommes corrompus que la nature ne reconnoît plus, & parmi lesquels il y en a peu qui se soient illustrés par des vertus réelles; mais beaucoup qui se sont rendus célebres par leurs vices. L'agriculture, malgré le bouleversement des Nations, a toujours subsisté. L'Histoire nous fait voir une suite d'hommes vertueux de tout genre qui l'ont regardée comme l'occupation la plus innocente & la plus nécessaire. Les plus grands hommes chez les Grecs & les Romains, après avoir possédé les premieres charges de l'État, y revenoient toujours, & ne quittoient la charrue que pour remporter des victoires. Le goût de l'agriculture enfin, de tous les temps, de tous les âges, de tous les pays, s'est toujours conservé dans tous les états, depuis le Manœuvrier & le Philosophe, jusqu'aux plus grands Princes. Pope, de nos jours, tailloit ses arbres, & le grand Condé, dans sa retraite à Chantilly, élevoit des œillets de la même main dont il gagnoit les batailles.

L'agriculture ne fut jamais plus considérée en aucun endroit du monde que dans l'Egypte; elle l'a été, & l'est toujours en Chine, où elle fait un objet spécial du gouvernement & de la politique. Nul pays n'est plus peuplé, plus riche, plus puissant; la force d'un Etat ne se mesure pas au terrein, mais à la population, au nombre, à la force de ses habitans, & à l'utilité de leurs travaux. La Terre promise, selon l'Ecriture sainte, pouvoit, quoique dans un petit espace, contenir & nourrir une multitude presqu'innombrable d'habitans, parce que tout le pays étoit cultivé avec un soin extrême. Donnez, comme nous l'avons déja dit dans la *Correspondance rurale*, des terres à cultiver à des mains laborieuses, & bientôt le pays sera aussi peuplé qu'en Chine.

On peut dire que ce goût de l'agriculture se conserve toujours; on achete des terres, des maisons de campagne; on se fait des jardins

jardins dans les cours, sur les fenêtres & jusques sur les toits. Moins ces objets sont considérables, & plus ils prouvent l'inclination secrette qui est restée dans le fond de nos cœurs pour notre premiere vocation.

Les biens de campagne sont les plus solides & les plus féconds en ressources. La vie que l'agriculture nous offre est peut-être moins brillante que le faste, mais moins à charge que le tracas des villes; riche de son propre fonds, on y est plus à l'aise; sans ambition, elle est sans gêne: on y varie ses exercices, ses plaisirs; les jours y coulent dans la tranquillité & l'innocence. Tantôt on y admire le travail d'une république de mouches à miel, où la police & l'amour mutuel se présentent à nos yeux; une cabane de vers à soie, qui, en deux mois, fait voir tant de métamorphoses surprenantes, & un travail qui ne l'est pas moins. Tantôt on se fait un plaisir de cultiver une fleur, de planter ou greffer un arbre, de voir fructifier l'ouvrage de ses mains. Tant de miracles s'operent sous nos yeux qui nous rappellent au Créateur. Ce gland qui renferme un chêne le plus grand de tous les arbres; ce grain de blé, qui pourrit & renaît pour nous donner dans l'année les plus riches moissons; cette génération de différentes familles d'animaux qui se multiplient sans cesse autour de nous sur la terre, dans l'air, & dans l'eau; la succession continuelle & constante des saisons qui varie nos mets, nos occupations & nos plaisirs; les façons & les dépouilles des terres, des vignes, des prés, des étangs & des bois; la consommation, la dépense & le retour des produits; la chasse, la pêche, les soins domestiques & de famille; une variété en tout qui ne tarit jamais, & n'est entrecoupée que par quelques visites d'amis, moins fréquentes, mais plus agréables & plus libres qu'à la ville: on y jouit de ce charme que ressent tout propriétaire, de vivre sur son propre fonds, & de le voir fructifier par ses soins. Toutes ces choses nous attachent tour-à-tour à la campagne, de façon que nous n'avons plus que de l'insensibilité pour le luxe, la gêne

& tant de bagatelles qui occupent à la ville, & dont on se fait des idoles dans le monde.

On peut encore compter parmi les avantages inestimables de la campagne, l'exercice du corps, aussi favorable à l'esprit qu'à la santé. Pline le jeune, écrivant à un de ses amis, lui recommandoit d'y porter toujours avec lui ses tablettes, Minerve n'habitant pas moins que Diane les champs & les bois.

Quel plaisir n'a pas le Cultivateur instruit, le Philosophe qui sait voir, à l'aspect du soleil qui se leve sur l'horizon, qui dissipe avec pompe & magnificence le voile de la nuit se retirant à son approche! Ce spectacle éleve son ame : ensuite, les yeux baissés sur la terre, il y voit une variété de plantes qui le réjouit : l'homme de la nature se dispose enfin au travail le plus convenable à son être: sa journée faite, il se retire quand la voûte azurée des cieux, brillante d'innombrables étoiles, l'invite au doux repos: il rentre rempli des merveilles de la grandeur de Dieu. Si le vulgaire le méprise, il se console; il ne va point à l'opéra, mais les décorations de la nature sont plus magnifiques; il ne va point à la comédie, mais il en rencontre quelquefois les originaux dans son chemin. Il se plaît toujours à voir la campagne, la terre & l'eau lui obéir & se peupler pour lui produire des moissons de toutes especes, le bois tomber sous la cognée, les plaines & les vallées se dépouiller de grains & de fruits, les fleurs lui rendre hommage, les bêtes féroces fuir à son aspect; les charmes secrets d'une domination si pure & si tranquille ont changé souvent les Conquérans les plus redoutables, en Cultivateurs contens de leur solitude.

Tous les Auteurs qui ont traité de l'agriculture & de la vie champêtre, en parlent toujours avec éloge, comme d'une vie sage & heureuse, qui porte l'homme à la justice, à la tempérance, à la sobriété, & le met à l'abri de trop fortes passions. Trop heureux, s'écrie Virgile, les habitans de la campagne, s'ils connoissoient leur bonheur! Là se trouve une merveilleuse variété

d'innocentes richesses, un doux loisir dans une fertile demeure, de vastes & belles campagnes, de fraîches grottes, des sources d'eau vive, de sombres forêts où l'ombre invite au sommeil; il n'est pas jusqu'au mugissement des bestiaux qui ne fasse plaisir; & c'étoit là que la Justice, lorsqu'elle quitta la terre, fit son dernier séjour.

Le travail de la terre conserve donc l'innocence. Quand le nord de l'Europe étoit moins cultivé, il étoit précisément sans police. Aussi long-temps que l'on continuera de bien cultiver les terres, on ne retombera plus dans la barbarie; & le dépérissement de l'agriculture sera le pronostic d'un siecle d'ignorance.

Les Poëtes de tout temps ont chanté le bonheur de la vie des champs, & c'est ainsi que s'en exprimoit un de nos Poëtes (*a*) qui vivoit du temps d'Henri III & d'Henri IV.

O bienheureux qui peut passer sa vie
Entre les siens, franc de haine & d'envie,
Parmi les champs, les forêts & les bois,
Loin du tumulte & du bruit populaire,
Et qui ne vend sa liberté pour plaire
Aux passions des Princes & des Rois.

Il n'a souci d'une chose incertaine,
Ne se repaît d'une espérance vaine,
Nulle faveur ne le va décevant,
De cent fureurs il n'a l'ame embrasée,
Et ne maudit sa jeunesse abusée
Quand il ne trouve à la fin que du vent.

L'ambition son courage n'attise,
D'un fard trompeur son ame il ne déguise,
Il ne se plaît à violer sa foi:
Des grands Seigneurs l'oreille il n'importune,
Mais en vivant content de sa fortune,
Il est sa cour, sa faveur & son roi.

(*a*) Desportes, Chanoine de la sainte Chapelle.

L'agriculture enfin, ce grand théâtre de la nature, fournit à tous les besoins & à tous les goûts, & il seroit à souhaiter qu'on fût plus sensible aux charmes de la campagne, qu'à des plaisirs factices qui nous font oublier ceux que la nature nous presente. Si plus de gens y revenoient, le Public y gagneroit; on ne verroit bientôt plus de terres incultes & stériles; le Seigneur ou le propriétaire qui y résideroit, négligeant alors le frivole pour l'utile, emploieroit & feroit vivre plus de malheureux. Le Bourgeois vivant avec peine d'un revenu borné qui, loin d'augmenter, diminue au contraire d'une maniere effrayante à mesure que tout renchérit sans bornes, se retireroit aux champs, s'il n'étoit gêné d'ailleurs par des entraves qui l'obligent de se porter à la ville, où il vit dans l'indolence & dans l'indigence qui le rongent; la ville moins peuplée se soutiendroit plus long-temps, & l'agriculture se perfectionneroit, si un plus grand nombre de personnes intelligentes s'en occupoit; on ne verroit plus enfin de gens qui ne sont laboureurs & jardiniers que de nom, lorsque les cultivateurs, plus honorés & encouragés, se dirigeroient par l'émulation & les bons principes.



TABLE DES CHAPITRES DU TOME PREMIER.

PREMIERE PARTIE.

LIVRE PREMIER.

L'acquisition d'une Terre & Biens de Campagne, les Bâtimens, les Provisions & l'Economie intérieure de la Maison rustique.

LIVRE SECOND.

La Volaille.

LIVRE TROISIEME.

Des Chevaux & Bêtes de Somme.

LIVRE QUATRIEME.

Des Bêtes à cornes; des Bêtes à laine; des Chevres & des Cochons.

LIVRE CINQUIEME.

Des Mouches à miel & des Vers à soie.

LIVRE SIXIEME.

Commerce & débit, usage & qualités de tout ce qui se tire de la Basse-Cour.

SECONDE PARTIE.

LIVRE PREMIER.

Les Terres labourables ou à grains.

LIVRE SECOND.

LES VIGNES: (*renvoyées au second Tome*).

LIVRE TROISIEME.

Les Eaux & Forêts;

Ou les Prés, Pâtures & Marais; les Etangs, les Bois & Garennes.

LIVRE QUATRIEME.

Les Plants champêtres; & les Haies, Fossés, Chemins, Bornes, &c.

LIVRE CINQUIEME.

Consommation des Productions des Terres, Profits insolites & Droits champêtres.

Fin de la Table des Chapitres du Tome premier.

LA NOUVELLE



LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ÉCONOMIE GÉNÉRALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

PREMIERE PARTIE.

LIVRE PREMIER.

L'acquisition d'une Terre & Biens de Campagne, les Bâtimens, les Provisions, & l'Economie intérieure de la Maison Rustique.

CHAPITRE PREMIER.

Acquisition d'une Terre & Biens de Campagne.

DANS l'acquisition d'une terre, il ne faut pas se déterminer sans en avoir observé les agrémens & les désagrémens; sa situation, si elle est agréable & saine, & si les terres sont d'un bon rapport, examiner la consistance, les revenus & les charges; enfin le prix: ce sont les préliminaires d'une acquisition, sans s'attendre à n'y trouver que les tableaux charmans des Poëtes, qui se sont plu à rassembler & peindre tout ce que la nature a de plus séduisant, ce qui ne peut que gâter l'imagination & nous tromper. La Providence n'a pas

réuni tous les biens ensemble dans un seul canton ; elle les a distribués, & ce n'est qu'après avoir bien observé les avantages & les inconvéniens qu'on peut en juger, les peser, & se décider à l'acquisition d'une terre ; & si l'on est déja propriétaire, améliorer les différens objets de ses possessions & embellir son séjour.

On doit savoir si c'est un bien seigneurial ou roturier qu'on veut acheter.

Les Biens nobles, seigneuriaux, ou en fiefs, sont moins avantageux pour un pere de famille économe. 1°. Le droit qui est dû au Seigneur dont releve le fief, & qu'on appelle *le quint*, excede de plus de moitié ceux qui sont dûs sur un bien roturier, dont les *lods & ventes* ne vont ordinairement qu'au douzieme du prix de la vente, tandis que celui-ci est du cinquieme de ce même prix. Il y a même des coutumes où il est dû en sus *le requint*, c'est-à-dire, le cinquieme du cinquieme. 2°. L'aveu & dénombrement est une formalité, & des frais qui n'ont pas lieu dans les rotures. 3°. Il est encore dû pour les fiefs des *droits de relief & rachat* dans les mutations par succession. 4°. Les possesseurs de fiefs sont sujets au *ban & arriere-ban*, ou à la taxe qu'on impose au propriétaire lorsqu'il ne sert pas en personne. 5°. Les possesseurs de fiefs qui sont roturiers, sont tenus de payer le *droit de franc fief*. C'est une année de revenu sur le prix du bail actuel, ou l'intérêt du prix de l'acquisition au denier vingt, & ce droit se paye tous les vingt ans, & à chaque mutation par héritage ou autrement. On achete ainsi quelquefois bien cher un peu d'eau bénite & de fumée.

Les Biens roturiers, sont ceux qui ne sont pas tenus à foi & hommage comme les fiefs, mais qui sont sujets aux lods & ventes, & qui sont chargés de cens & rentes. Le seigneur fait ordinairement remise du tiers des lods & ventes, quelques-uns du quart seulement, quand on l'a prévenu ou déprié avant l'acquisition. On s'informe ainsi des droits royaux & du prix du contrat ; on y joint la dépense des réparations, pour connoître le total du prix de l'acquisition.

Le seigneur ne peut retraire les biens & maisons en roture, comme les fiefs, sous prétexte de modicité du prix de la vente. Les héritiers & parens du vendeur ont seuls ce droit.

On ne doit pas enfin se résoudre à acquérir, qu'on n'ait pris une connoissance exacte de tout ce que la terre rapporte, & peut rapporter, de ce qu'elle dépense & peut dépenser, soit par les charges fixes ou casuelles, soit par les dégradations qu'entraînent certains objets, afin qu'on puisse savoir si l'on retirera le produit de sa mise. Si le revenu peut être augmenté par quelques coupes de bois de futaie, ou d'autres avantages prochains, augmentations de loyers, réformes de domestiques, suppression de bâtimens inutiles, & s'il n'y a pas au contraire des augmentations indispensables à faire dans la dépense, quelque non-valeur présente ou à venir dans la recette, sortie de fermier, difficulté de locations, quelque ferme éloignée à faire valoir, & autres, qui entraînent toujours dans des frais considérables, ce qui devient d'une grande charge ; ou enfin des gages & salaires à augmenter : mettez tout en ligne de compte, & réglez votre achat sur ce pied. Il se présentera toujours assez de dépenses imprévues sur lesquelles vous n'aurez pas compté.

En prenant connoissance des terres pour savoir si elles sont de bonne nature & qualité, on s'informera, autant qu'il sera possible, si elles n'ont point été *dessollées*, ou cultivées hors de saison, pour les forcer à porter davantage, ou *dessoudées* & amaigries, en piquant la charrue fort avant, pour ramener du fond à la superficie une terre neuve plus fertile pour l'année, mais souvent de plus mauvaise qualité par la suite, ce qui fait une terre usée, ou enfin

pour avoir porté plusieurs années de suite & trop souvent les mêmes grains. La bonne terre franche, grise, rouge ou noire & douce, se connoît à l'œil par les gens expérimentés & par ses productions; mais si l'on étoit dans le doute, comme dans l'hiver, on pourroit, pour s'en assurer, faire en trois ou quatre endroits des trous ou petits fossés, par lesquels on connoîtroit la profondeur de la bonne terre, ou les différentes couches. Plus la bonne terre a de profondeur, & meilleure elle est, même pour le grain; & en général si la terre tirée du trou ou fossé ne suffit pas pour le recombler, elle est maigre & mauvaise, mais s'il en reste, le trou rempli & comblé, elle est grasse & bonne.

La variété des productions peut être plus ou moins avantageuse, suivant le local & les débouchés.

Les Prés & les Bois de bonne essence & qualité sont ceux de tous les biens qui exigent le moins de soins & de frais, sur-tout quand le débit en est facile, à portée des rivieres, des grands chemins, & principalement de quelque ville dont l'abord est facile.

S'il y a beaucoup de *vignes*, elles sont souvent à charge, & sur-tout si le vin n'est pas de garde.

L'eau pour boire doit être près de la maison, & celle qui sert pour abreuver les chevaux & bestiaux, n'en doit pas être éloignée. La bonne eau à boire est celle qui est pure, légere, saine, sans mauvais goût, où le savon se dissout facilement & les légumes cuisent bien.

Tout doit être considéré, jusqu'au *voisinage*. On doit s'éloigner de tout ce qui est trop grand, grands seigneurs, grand chemin, grande riviere, ainsi que d'un peuple ignorant & bigot, ajoute une sentence persanne.

Après la recherche exacte des revenus, il ne faut pas négliger les bâtimens & le logement du maître. Il suffit à notre économe d'une maison saine, commode & logeable, suivant son état, élevée de terre au moins de trois marches, qu'elle ne soit point adossée à une montagne, ni entourée d'eau, ce qui rendroit le rez-de-chaussée trop humide & mal-sain; qu'elle soit du reste peu élevée, ayant tout au plus un étage ou attique au-dessus du rez-de-chaussée; que l'exposition en soit bonne, les faces au midi & au nord, ou les encoignures aux quatre points cardinaux, de façon que toutes les faces voient le soleil: les expositions du levant & du couchant, quoique la premiere soit agréable en apparence, sont incommodes; le soleil qui darde ses rayons horizontalement jusqu'au fond des appartemens, y porte trop de chaleur qui produit des insectes incommodes & mal propres: en hiver les vents de bise ou du levant, & les grands vents du couchant y sont également à charge. Une maison bien située & nullement fastueuse, est à préférer à un château plus riche en architecture. Une maison blanche avec des contrevents verts, suffit, disoit J. J. Rousseau, pour y loger le bonheur, quand elle a son jardin, son potager, son verger. Elle en est plus commode si elle est entre cour & jardin, sans être enclavée ni entourée du village. Le jardin doit être beaucoup varié quand il est sans vue, & sera moins dispendieux, s'il a peu d'étendue: il est plus agréable quand il a de la vue, quand la nature propice offre dans la campagne environnante des objets simples, vivans & toujours rians.

Les puits, le bûcher, l'écurie, la remise & des cabinets particuliers à portée du principal corps de logis, sont des pieces nécessaires.

La Basse-cour doit être sur le côté, séparée par une charmille, une grille, ou un mur d'appui, afin d'être en vue, si l'on fait valoir; sinon, par quelque muraille élevée, ou bâtiment avec portes de communication. Les bâtimens de la basse-cour doivent être proportionnés à l'exploitation & aux récoltes. Les étables, écuries,

bergeries, poulaillers, toits à porcs, fournils, laiteries & granges, n'y doivent pas manquer, non plus que de beaux greniers & de belles caves, qui sont des pieces essentielles pour le commerce de la basse-cour. Les angars & remises des voitures, pour y travailler aussi à couvert, n'y sauroient être trop multipliés. C'est le défaut ordinaire des fermes, d'y manquer toujours d'une chose ou d'une autre; on n'y fait pas assez d'attention; on ne peut tirer parti d'aucune denrée, si l'on n'a pas suffisamment de quoi serrer & mettre à couvert pour attendre les occasions les plus favorables de vendre. Les religieux sont les seuls qui ont bâti en peres de famille; leurs fermes sont des mieux bâties.

Le Colombier doit être bien garni de pigeons, & près de quelque eau tranquille. C'est alors une piece très-lucrative.

Il faut faire mettre une pompe & une grande auge au puits, pour abreuver les chevaux, arroser, & dans le cas d'incendie.

Un trou, ou dépôt à fumier, un puisard où il en est besoin.

Un petit jardin particulier pour la ferme, & même un grand clos, une fruiterie, une laiterie, l'une & l'autre voûtées, un pressoir, une vinée, un cellier.

Nous parlerons, au chapitre suivant, des situations & proportions de ces bâtimens, suivant leur destination & différens usages.

CHAPITRE II.

Situation & proportion des Bâtimens, selon leur destination & les différens usages à quoi ils sont propres.

IL seroit à souhaiter pour ceux qui veulent faire bâtir, d'être au moins en état de juger par eux-mêmes des différens plans ou projets qu'on leur propose, ou d'être assez heureux pour se bien consulter & placer avantageusement leur confiance; mais la plupart de ceux qui bâtissent, au défaut de connoissances, s'en rapportent à un architecte de la ville qui passe pour habile, & n'entend rien aux bâtimens de la campagne, & se livrent ensuite avec la même confiance au physicien, au littérateur, qu'ils admirent le plus, pour s'instruire des opérations des champs, des pratiques & de l'expérience que ces auteurs n'ont pas, & qu'on cherche en vain dans leurs ouvrages. Ainsi tout est manqué; ce n'est que le hasard qui décide du bon ou du mauvais succès de ces entreprises très-essentielles, & l'on a souvent lieu de se repentir de ses folles dépenses. L'architecture, la jurisprudence, la médecine, comme l'agriculture, devroient faire partie de l'éducation des jeunes gens, même de distinction, à cause du continuel besoin qu'en ont tous les hommes durant le cours de leur vie; ces occupations sont aussi amusantes qu'utiles, ils en trouveroient le temps, si de frivoles plaisirs ne les entraînoient vers d'autres objets.

L'économie dans les bâtimens dépend de l'intelligence de l'ordonnateur, des expédiens qu'il fournit aux ouvriers, & du juste réglement du prix. Quand vous bâtissez une ferme, ou les bâtimens d'une basse-cour, consultez l'architecte pour la construction & la solidité, mais le cultivateur, le fermier ou laboureur habile, pour le local & les convenances, la disposition, la distribution & les mesures. En général il faut être très-modéré sur les bâtimens qui sont à charge, mais ne pas lésiner sur ceux qui sont utiles. Quand il s'agit de bâtir, disoit le

vieux Caton *, il faut long-temps délibérer; mais quand il s'agit de planter, il faut le faire sans délai. Le plaisir qu'on a de créer une maison, de la voir s'élever par ses soins & ses dépenses, est un plaisir enchanteur qui flatte si fort, qu'on ne sauroit être trop en garde contre soi-même pour la dépense dans laquelle l'amour propre, le goût & les discours des ouvriers vous entraînent insensiblement. Il faut en même temps examiner les secours qu'on peut tirer de sa terre, en matériaux, en bois, pierre, brique, tuile, carreau, sable, chaux ou plâtre, les voitures par ses propres chevaux & ceux de ses débiteurs & fermiers, enfin tout le parti qu'on peut tirer de ses dépendances & propriétés, avant de conclure. Les observations que nous donnerons ici seront particuliérement utiles quand on veut être son architecte soi-même.

Maison du Maître, ou principal Corps de Logis.

Le principal bâtiment ou corps de logis doit être, pour la régularité, l'agrément & la commodité, entre cour & jardin. Il y a même souvent une avant-cour, séparée par une grille & porte de fer; le tout de la largeur de la cour, & terminé par des pavillons qui servent de logement au garde ou portier, quelquefois au concierge. La grande porte d'entrée ne doit pas avoir moins de neuf pieds de largeur sur une hauteur du double, pour en faciliter l'entrée aux voitures; mais si elle se trouvoit engagée dans quelque bâtiment, on lui donneroit moins de hauteur, comme depuis douze jusqu'à quatorze ou quinze pieds.

La Cour est ordinairement de la largeur du bâtiment; sa longueur doit être proportionnée à la hauteur du bâtiment. Mais on lui donne communément de longueur le quart ou le sixieme au moins de plus que la largeur, ou bien la diagonale du quarré de sa base.

On éleve moins les bâtimens à la campagne qu'à la ville, pour la commodité de n'avoir point à monter, & à cause des vents. Le rez-de-chaussée, quand il est sain & élevé de quelques marches, est plus agréable, & l'on fait tout au plus un attique, ou petit étage au-dessus.

On commence la maison par *les fondemens & les caves;* il faut voir ce qui en est dit ci-après, à l'article des bâtimens de la ferme; nous y renvoyons pour ne pas répéter des articles qui doivent être communs aux deux sortes de bâtimens. Le sol du rez-de-chaussée de la maison doit donc être un peu élevé, & l'on y montera par un perron de trois ou de cinq marches, toujours en nombre impair, afin que le même pied qui entame la premiere marche, se pose aussi sur la derniere. Chaque marche aura six pouces de hauteur sur seize pouces de giron, ou de largeur; mais la derniere à l'entrée du bâtiment, sera de trois pieds de largeur extérieurement à la porte, & au niveau du carrelage, pour servir de pallier ou repos, & ne pas imiter les ignorans, qui font toujours de cette marche trop étroite, un casse-cou.

Le Vestibule, à l'entrée & au milieu du château, ou principal corps de logis, sera percé de deux portes sur les deux faces de la maison & vis-à-vis l'une de l'autre, avec plate-bandes enfoncées sur l'angle, & voussures en plein cintre élevées jusqu'à demi-pied près du plafond, & de façon que la hauteur soit double à peu près de la largeur, terminées enfin au-dehors par une tête, ou autre ornement servant de clef, & couronnées par une corniche saillante au-

---

* Caton, *de re rustica.*

dessus, soutenue par des consoles sculptées qui reposent sur les pilastres d'un pied de largeur, qui accompagnent la porte des deux côtés, & qui sont accompagnés de refends de trois pieds de largeur sur un pied de hauteur chacun, & un pouce de gorge qui les sépare jusqu'à la plinthe; au-dessus de laquelle deux tables d'attente dans l'attique accompagneront la croisée du milieu, qui sera aussi couronnée d'un masque, comme la porte du dessous l'est d'une tête.

Le Fronton, faisant saillie avec la corniche de l'entablement, reposera au-dessus des refends & de ces tables d'attente, dont il embrassera la largeur, & n'aura de hauteur que la cinquieme partie de sa base.

On donnera enfin au toit, ou comble, pour hauteur, la moitié de la largeur du bâtiment. Si on le surbaisse jusqu'au tiers, il en aura plus de grace. Les toits en mansarde ont plus de hauteur & sont plus pesans; ils ne conviennent point au-dessus d'un attique qui les remplace plus agréablement: ils sont plus commodes pour les greniers de la ferme & pour quelques chambres de domestiques, garde-meubles, &c.

Les Lucarnes dans les combles sont toujours défectueuses, quelque forme gracieuse qu'on leur donne, parce que les combles, étant faits pour couvrir la maison, ne sauroient être percés d'aucune ouverture, sans choquer la raison. Dans la nécessité d'en faire, elles auront plus de grace étant en œil de bœuf.

Les refends des encoignures de la maison monteront jusqu'à l'astragale de l'entablement: ils auront chacun deux pieds & demi de largeur, sur la hauteur d'un pied.

La hauteur des planchers de l'attique, ou étage supérieur, ne sera que de neuf pieds par proportion à ceux de dix à onze du rez-de-chaussée.

Les Croisées du rez-de-chaussée seront d'une bonne proportion à quatre pieds & demi de largeur, avec un pied & demi d'appui, couvert d'une tablette de pierre de quatre pouces au moins d'épaisseur, & un pouce & demi de saillie, portant un petit quarré au-dessous : ces croisées, comme les portes, monteront jusqu'à demi pied au plus de la corniche du plafond, qu'elles rendront ainsi plus clair, & seront terminées en cintre surbaissé. Celles de l'attique n'auront que quatre pieds de largeur, suivant de même la hauteur des planchers, se termineront quarrément.

Les Lieux d'aisance seront pratiqués près du toit dans le plus haut de la maison, & aussi dans quelque coin ou réduit caché dans le bas & du côté du nord, pour ne pas communiquer d'odeur dans les appartemens. Les tuyaux descendront dans l'encoignure jusqu'à la fosse, placée sous l'escalier. Ces tuyaux ou pots sont de terre cuite bien plombée; ils se posent l'un dans l'autre, & sont collés avec bon mastic & ciment. Dans les endroits les plus resserrés, les latrines ne sauroient avoir moins de trois à quatre pieds de long, compris le siege de seize pouces sur deux pieds de large, la porte ouvrant au-dehors ou au-dedans suivant l'espace. La lunette aura neuf pouces d'ouverture & le siege seize pouces de haut. On creuse à présent les fosses fort profondes, comme un puits, afin que l'eau y monte, parce que les matieres se consomment dans l'eau; c'est pour cette raison que bien des gens font jeter de la neige en hiver, quand il n'y a pas d'eau au fond, ce qui dispense de les faire vuider souvent. On a soin, en les construisant, de pratiquer des barbacanes, ou ventouses, au bas des murs, faits d'ailleurs à pierre seche, par où les matieres mêlées avec l'eau s'écoulent & se perdent dans les terres. On n'oublie point de laisser un jour extérieur aux latrines, & d'y placer encore des tuyaux de terre qui prennent depuis le siege jusqu'au dessus du toit, afin que l'exhalaison des vapeurs ne puisse se répandre dans la maison.

Pour revenir au vestibule, cette piece étant placée au milieu de la maison, donne entrée des deux côtés aux appartemens, composés d'un sallon, d'une salle à manger, de chambres, cabinets & garde-robes en quantité suffisante, selon l'état & fortune de celui qui fait bâtir. On verra si chaque piece est placée à propos sur le plan, pour l'usage qu'on en veut faire, & d'une forme & proportion relative à sa destination; si les portes en enfilades seront commodément percées; si les escaliers, tant le grand que l'escalier dérobé, seront avantageusement placés, & les dégagemens ménagés avec art; si ces appartemens seront assez élevés pour leur grandeur, & suffisamment éclairés: enfin si les portes, les croisées, les armoires dans les murs partout où il en sera besoin, les glaces & tous les meubles seront bien placés.

Les Portes des principales pieces des appartemens des grandes maisons, sont en enfilades, comme nous l'avons dit, ou opposées les unes aux autres du même côté: ces portes se font à deux vanteaux & à placards, depuis quatre jusqu'à six pieds de largeur, & le double de hauteur. Les portes moyennes & de cabinets, à un seul vanteau, depuis deux pieds & demi jusqu'à trois pieds de largeur, sur six pieds & demi ou sept pieds de hauteur.

Les Cheminées se placent, s'il se peut, dans le milieu de la largeur des chambres, du côté opposé à l'entrée. On donne aux cheminées ordinaires quatre pieds de large, sur trois de haut, sous le manteau; elles fumeront moins que s'il étoit plus élevé. Mais la bâtisse des cheminées demande une attention particuliere; celles que nos maçons construisent fument presque toutes; la précaution qu'ils prennent de les faire larges du bas, étroites du haut, & de les couvrir encore de mitres & tuyaux quelconques, malgré l'expérience, dans la vue de les empêcher de fumer, est justement ce qui les y rend sujettes. La fumée ne trouve que des obstacles à monter & sortir, elle descend & se répand dans les appartemens, au lieu que s'ils tenoient, au contraire, la cheminée étroite du bas & large du haut, même sans aucune fermeture, le peu d'air de la chambre s'échappant alors & sifflant avec plus de force dans la cheminée par un passage étroit, fait monter plus facilement la fumée qui, ne trouvant aucun obstacle, s'élargit, se divise, se raréfie, devient plus légere, se dissipe & s'échappe enfin avec plus de facilité par le haut de la cheminée, quand il n'est point couvert. Si l'on bâtissoit le tuyau des cheminées par retraite en l'élargissant à la hauteur de chaque plancher, je suis persuadé qu'il n'y fumeroit jamais. Mais on trouve des cheminées toutes faites qui fument beaucoup, & l'on ne veut pas les refaire du haut en bas, ce qui seroit trop coûteux; il faut donc rétrécir la hotte, selon la forme à-peu-près des cheminées prussiennes. Ce moyen nous a réussi, après avoir fait ôter du haut toutes les mitres & même la fermeture; si le manteau est trop haut, on y fera un soubassement en plâtre soutenu sur une tringle de fer, du bas duquel soubassement on fera remonter une planche ou languette en plâtre, aussi de huit pouces de largeur, & relevée de trois pouces. Cela suffit ordinairement, sinon vous ferez aux deux côtés deux petites ailes en plâtre encore, & relevées de même, de façon qu'il ne reste que le passage à peu près pour un ramoneur. Si malgré cela, ce qui seroit extraordinaire, il y fumoit encore, vous feriez rétrécir tout le bas de la cheminée au-dessous de la hotte, en y formant de doubles jambages de quatre pouces d'épaisseur contre les anciens, & jusqu'à moitié, ou aux deux tiers de leur profondeur, d'où vous les conduirez en cintre, en les amenant à rien jusqu'au devant des anciens. Ce qui donnera plus de chaleur sans ôter la vue du feu, & fera tout l'effet qu'on peut désirer.

La cheminée, dite à la Francklin, ou cheminée économique, n'a de dif-

férence qu'un tiroir de tôle, qui resserre l'ouverture de la cheminée à volonté.

Dans un grand sallon cependant, qu'on habite l'hiver à la campagne, une cheminée de cinq pieds de large sur trois pieds & demi de haut sous le manteau, convient mieux qu'une petite cheminée plus à la mode; on s'y chauffe mieux, & il n'y fume pas davantage quand elle est bien faite. L'âtre doit être au niveau du plancher, & non pas relevé sur le derriere, comme font quelques ouvriers peu experts, ce qui fait rouler le bois en-devant : la profondeur doit être de deux pieds. Quand la cheminée est plus profonde, la chaleur se dissipe par le tuyau. Les angles doivent être arrondis & toute la cheminée garnie de plaques de fonte, pour renvoyer plus de chaleur dans la chambre.

On communiquera la chaleur à une petite chambre ou cabinet en ouvrant le mur en forme de trompe derriere la plaque.

On fait les *Chambres* quarrées, & l'on place les lits dans le fond, vis-à-vis des croisées. Quand on les met à côté de la cheminée, on rapproche alors la cheminée du côté des croisées.

Au lieu d'entrer dans la maison, comme on l'a dit, par un vestibule au milieu, on préfere quelquefois d'y entrer par un des coins, ou dans un bâtiment en retour, afin qu'on puisse avoir plusieurs pieces de plain-pied en face, ou en ailes, le long de la cour ou du jardin. On place alors dans cette encoignure, le vestibule & l'escalier, afin que ce dernier serve par-tout, & que le reste de la maison soit libre.

Il y a de grands, de moyens, & de petits *Escaliers* qui sont dérobés, ou de dégagement. C'est à l'escalier principal que se fait connoître le génie, le bon sens & l'expérience de celui qui conduit le bâtiment. Nous n'entrerons pas dans tous les détails de construction, qui meneroient trop loin; ils appartiennent à l'architecte qui en fait le projet, & à l'ouvrier qui l'exécute, nous rapporterons seulement les observations les plus essentielles.

Les Escaliers seront agréables quand on trouvera d'abord un grand palier, ou belle entrée dans le bas, quand les jours en seront bien distribués, & qu'il y aura un espace suffisant depuis le haut jusqu'en bas, entre les rampes. Les *Paliers*, ou *repos* des encoignures en montant seront quarrés. Les *Marches* rampantes entre deux repos, pas trop nombreuses; elles doivent être, comme celles du perron, en nombre impair, & ne pas passer dix-sept ou dix-neuf, pour ne pas trop fatiguer. Leur hauteur ici ne sera que de cinq pouces & demi, pour être plus douces, sur quatorze ou quinze pouces de giron. Plus larges, elles ne seroient pas proportionnées au pas, & seroient incommodes; elles ne doivent pas avoir moins de quatre pieds de longueur pour les escaliers de moyenne grandeur, & deux pieds & demi pour les escaliers dérobés. Les *rampes d'appui* seront bien à deux pieds & demi de haut, en fer ou autrement.

La Cuisine sera à l'un des bouts du bâtiment dans quelque pavillon, ou dans le retour en aile, mais à portée de la salle à manger, & aura ses fourneaux de maçonnerie élevés de deux pieds & demi à trois pieds; on y trouvera un puits, une pierre à laver, un four, & un garde-manger au nord pour y conserver les viandes. Les cuisines & offices souterraines ne valent rien; les viandes s'y corrompent ordinairement par trop d'humidité & défaut d'air; elles sont toujours sales & de mauvaise odeur, par la difficulté d'en égoutter les eaux & les ordures qui y séjournent trop long-temps, & y communiquent leurs vapeurs.

Bâtiment

Bâtimens de la Ferme, ou Basse-cour.

Malgré la simplicité & l'économie qui doivent régner dans le logement & les bâtimens de la ferme, cette habitation, dans les provinces, étant un peu arrangée, ne déplaît point pour y faire leur demeure, à des particuliers qui font valoir leurs terres.

La basse-cour est la ménagerie de la maison pour y recevoir, dans différens bâtimens, tous les animaux, grains, vins, bois & fourrages nécessaires, suivant leur quantité & nature des revenus; s'ils consistent en vins, il faut des celliers, des pressoirs, & des caves suffisamment grandes. Si c'est en blé, des granges séparées, de grands greniers pour les différens grains & fourrages, des écuries, des étables pour les chevaux & bestiaux, des angars ou remises pour les voitures du labourage & autres usages. Le rapprochement & l'arrêté qu'on fera ici de ces différentes parties, ce qu'on dira ensuite des matériaux, de leur poids de leur prix, & de celui de la main-d'œuvre, facilitera également le plan, le devis & l'entreprise : on y ajoutera le toisé & les tromperies des ouvriers qui deviennent souvent de conséquence, quand on néglige d'y faire attention.

La cour de la ferme, ou basse-cour sera aussi plus longue que large, elle en sera même plus commode, & la porte d'entrée, si cela se peut, sera vis-à-vis du logement, car la nécessité de donner à une maison d'économie toutes les parties qui lui sont essentielles, n'est point incompatible avec l'aspect, raisonné, l'arrangement & les proportions qui doivent être observées.

On commence le bâtiment par la fouille des *fondemens* & de la *cave*, c'est le premier ouvrage qui se présente : on creuse les fondemens plus profonds lorsqu'il y a des caves, & toujours jusqu'à la rencontre d'un terrein ferme. Mais quand on l'a rencontré une fois, si l'on s'enfonçoit davantage, on ne feroit qu'augmenter la dépense sans nécessité; mais si les fondemens étoient assis sur un terrein trop superficiel & mouvant, ils ne vaudroient rien.

Une maison quelconque, même celle des plus pauvres paysans, ne sauroit être saine, si le sol n'en est élevé au moins de quelques pouces au-dessus du niveau des terres, par une couche de sable, de petits cailloux, ou de mâchefer.

La cave & les greniers méritent beaucoup d'attention; si la cave n'étoit pas assez grande sous la maison, on la prolongera même au-delà, afin qu'elle puisse contenir aisément les vins & autres boissons, servir en cas de besoin d'une bonne fruiterie pendant les grandes gelées, pour y serrer les fruits & même le lait, si l'on ne sauroit faire autrement. Les caves les plus profondes, où l'air est plus tempéré, sont les meilleures. Plus les voûtes sont élevées & en plein cintre, & plus elles sont solides, commodes & saines. Les caves ne sauroient avoir trop d'air par des soupiraux au nord : elles doivent être éloignées de tout cloaque & amas d'immondices & ordures qui pourroient lui communiquer de la mauvaise odeur & corrompre le vin. On les garnit enfin de bons chantiers de cœur de chêne, équarris & portés sur de petits murs, ou des bouts de chantier du même bois. En donnant ainsi de l'air par-tout, les bois, les tonneaux & le vin s'y conservent mieux. On a plus de facilité à tirer du vin, & l'on dépense moins pour faire relier & mettre des cercles aux tonneaux, qui, par ce moyen, se pourrissent moins.

La porte de la cave ne sera pas exposée à l'extérieur de la maison, même du côté de la cour; c'est ordinairement sous l'escalier qu'on la place; elle aura trois pieds de large sur six de hauteur, les marches doivent être droites & non tournantes, pour faciliter d'y descendre les tonneaux : il est bon qu'il y ait un

repos ou palier au milieu de l'escalier, quand les caves sont profondes. Un *caveau*, joignant la cave, couvert de sable frais, garni de planches & séparations, servira pour les vins en bouteilles. Les marchands de vin & les épiciers font battre l'aire de la cave en salpêtre, pour connoître plus facilement si les pieces de vin, d'huile, ou d'eau-de-vie viennent à couler. On fera bien d'en user de même.

Il faut au logement du fermier, deux chambres à coucher par bas, une grande cuisine pour y apprêter tout ce qui est nécessaire & faire manger les domestiques, de petites chambres en haut pour les servantes; les autres domestiques, pour la plupart, couchent au-dehors & dans les écuries & étables.

La salle, ou chambre à coucher, à côté de la cuisine, aura une porte vitrée sur la cuisine pour voir ce qui s'y passe, & de l'autre côté dans le mur opposé, une petite fenêtre à côté du lit, & sur l'écurie, qui sera attenante, afin de pouvoir s'y faire entendre en cas que les chevaux fassent du bruit la nuit & se battent quelquefois, quoiqu'il y ait des charretiers qui y couchent : cette fenêtre doit être à hauteur d'appui, évasée du côté de l'écurie pour y jeter plus de clarté, en y plaçant une lampe à réverbere qui donnera de la clarté toute la nuit. Elle sera fermée du côté de l'écurie par un panneau de verre en plomb monté sur tringlettes de fer plat, scellées en dedans, & couvertes du côté de l'écurie à deux doigts près d'un grillage, afin qu'on ne puisse la heurter ni l'ouvrir; il y aura un pareil panneau de verre & grillage du côté de la chambre, mais qui s'ouvrira pour allumer la lampe : on n'oubliera pas de pratiquer dans le haut du bord de la fenêtre une ouverture, à qui l'on donnera quelque issue pour la sortie de la fumée. Cette lampe dans les écuries est un des grands moyens de prévenir les accidens qui peuvent arriver la nuit aux chevaux & aux hommes qui les approchent, & vaut mieux que toutes les lanternes pour se garantir du feu. On évite aussi la consommation de la chandelle dans les écuries & les étables, où des valets imprudens en portent presque toujours dans leurs mains, sans aucune précaution, & souvent les perdent ou les dérobent.

La laiterie, le garde-manger ou office, & le fruitier seront de l'autre côté de la cuisine. La laiterie sera suffisamment grande pour contenir le laitage & tout ce qui y est relatif; elle doit être voûtée & bien exposée, ayant une fenêtre au nord & une au midi, de façon qu'elle puisse être fraîche en été, & chaude en hiver : ces fenêtres seront grillées en-dehors à petites mailles serrées, pour en éloigner les chats, les rats & les souris, quand on y donnera de l'air pour la sécher. Il faut que la laiterie soit bien crépie, bien carrelée ou pavée & très-propre. Il régnera autour, si elle est petite, ou d'un côté seulement quand elle elle est grande, un mur d'appui de deux pieds & demi de haut, & autant de largeur, pavé aussi, ou bien crépi en plâtre par-dessus, avec un ruisseau en pente au milieu pour faciliter l'écoulement des eaux des égouttures & lavages, qui se rendront par une gargouille sur la cour, dans un puisard dont il sera parlé tout-à-l'heure. On placera une table au milieu de la laiterie, & des planches autour, assez larges pour y poser les terrines & les pots au lait. On se fournira d'une petite écuelle de bois fort mince ou de coquilles de grandes moules d'étang bien lavées, pour s'en servir à écrêmer, de brosses pour laver les cajots & tournettes sur lesquelles on pose les fromages, & d'une baratte pour battre le beurre : il s'en fait de différentes façons, suivant l'usage des différens pays, & qui sont également bonnes; l'on aura un chaseron, ou cage d'osier, à deux étages, qui sera suspendue au milieu de la laiterie pour commencer à y sécher les fromages, qui s'acheveront ensuite dans une chambre au-dessus de

la laiterie, où ils seront à l'abri de la gelée, sinon on les descendra à la cave dans les grands froids. La maîtresse-servante, ou ménagere de confiance, qui aura le soin du laitage, ne sauroit être trop propre elle-même; elle ne sauroit trop souvent balayer & nettoyer la laiterie de toute ordure & chasser les araignées, les rats & les souris, & tous autres animaux malfaisans.

La fruiterie, si l'on veut en faire une particuliere, ne sera pas éloignée, & sera voûtée & enfoncée à demi en terre, à l'exposition du midi; sinon la cave y suppléra, pourvu qu'elle soit saine, ou sans aucune humidité. On met plusieurs étages de planches autour & dans le milieu de la fruiterie; on les borde de lattes pour empêcher les fruits de tomber; de petites échelles doubles sur les échelons desquelles on pose en travers des échalas, ou des planches, serviront pour y suspendre le raisin ou poser les fruits: ces échelles, couvertes de raisins, suspendues sur tous les échelons, font des pyramides assez agréables, & fort commodes.

Le fournil sera détaché du bâtiment, afin qu'on puisse, sans danger du feu, y cuire le pain, y faire la lessive & autres grosses besognes du ménage; il exige à cet effet d'être un peu spacieux.

Le four sera proportionné à la quantité de gens à nourrir; on le fera toujours bas de chapelle & étroit d'entrée, afin qu'il se chauffe plus aisément, & qu'il conserve sa chaleur: on ne lui donnera que quinze pouces de haut de quelque diametre qu'il soit. Il doit être isolé au moins de demi-pied d'un mur mitoyen avec le voisin, selon l'article de la Coutume de Paris. S'il avance en saillie hors du bâtiment, il faut qu'il soit couvert en tuile & non en chaume; l'eau des pluies le dégradant, lui feroit perdre une partie de sa chaleur.

Les greniers seront grands, en mansarde & lambrissés, afin de conserver le blé plus séchement, & d'avoir la facilité de le remuer; l'eau des pluies & des neiges par ce moyen n'y passeront point. On ne laisse à cet effet aucune faîtiere ou lucarne au-dessus des toits. Les fenêtres seront percées du côté du levant ou du nord: on fera même encore dans les murs du même côté des trous quarrés dans lesquels on fait passer des tuyaux de bois pour donner en tout temps du jour & de l'air aux grains; ce qui est nécessaire, particuliérement au blé pour le rafraîchir & le tenir sec: toute ouverture au midi & au couchant pourroit au contraire l'échauffer & le faire gâter. On a soin de garnir les fenêtres de grillages ou de claies d'osier pour empêcher les moineaux d'y entrer, ainsi que les chats & les rats, quand les fenêtres sont ouvertes.

Les planchers des greniers seront enduits de bon plâtre vif, bien fermé, bien uni, & barbouillé de sang de bœuf pour les durcir; ils en sont mieux que s'ils étoient carrelés, parce que le plâtre passe pour être moins froid l'hiver, & plus frais l'été, & qu'aussi les carreaux, quelque bien joints qu'ils soient, recelent toujours de la poussiere entre les joints.

On place dans le grenier deux *trémies*, l'une dans le milieu pour y passer le blé du grenier dans une chambre au-dessous, par un gros tuyau de fer blanc percé de petits trous comme une rape, le côté rude en-dedans qui sert à épousseter le blé, lui faire jeter sa poussiere & l'éclaircir. Il en est plus beau & plus avantageux à la vente qu'en le remuant à la pelle. L'autre trémie se met contre le mur, avec une boîte ou long tuyau de bois qui descend jusques dans la cour, pour faire couler le blé & l'avoine en bas, où ces grains sont reçus dans le sac, pour l'usage de la maison ou pour vendre; ce qui épargne la peine de descendre les sacs sur le dos, & ménage du temps. On tient les greniers fermés à clef, & l'on en exclut ainsi tous les gens qui n'y ont que faire. Les charretiers & les bergers ordinairement ne connoissent aucune mesure quand il s'agit

de la nourriture de leurs chevaux & moutons, ni les pâtres & servantes pour les vaches & autres animaux de la basse-cour, croyant qu'ils ne sauroient trop bien nourrir les animaux confiés à leurs soins; en quoi ils se trompent lourdement, en les faisant quelquefois périr par trop de nourriture.

On ne doit jamais placer des greniers à blé sur les écuries & les étables, parce que les grains se ressentiroient de la mauvaise odeur, ni sur les celliers & des endroits humides, parce qu'ils ne s'y conserveroient pas; ils sont mieux au plus haut de la maison, ou sur des angars, parce que l'air passe sous les planchers.

L'écurie sera près de la chambre, comme nous l'avons dit, pour n'être pas éloignée en tout temps de l'œil du maître. Il faut que les écuries ne soient ni trop chaudes ni trop froides; ces deux extrémités sont contraires aux chevaux; ni trop sombres, car alors ils sont exposés à y devenir aveugles; ni trop humides, ce qui leur perd les pieds. C'est pourquoi il faut qu'il y ait des fenêtres au nord & au midi pour leur donner du jour & de l'air selon le temps. La place des chevaux, pour la rendre plus saine, doit être élevée en pente de deux pouces, avec un ruisseau dans le bas: l'écurie en sera plus saine & plus aisée à nettoyer.

Une écurie simple, c'est-à-dire, qui n'a qu'un seul rang de chevaux, doit avoir seize pieds de largeur, chaque cheval occupant sur cette largeur la longueur de huit pieds & demi. L'auge, 15 pouces de large sur un pied de profondeur. Le ruisseau distant d'un pied du sol relevé des chevaux. On occupera le reste de la largeur de l'écurie par des lits de charretiers ou de palafreniers dans les bouts, & par les harnois suspendus à des pieux scellés dans le mur. On comptera pour la place de chaque cheval quatre pieds de largeur, afin qu'ils puissent tous se coucher & se relever facilement, sans s'incommoder les uns les autres. On jugera d'après cette mesure de la longueur qu'on doit donner à l'écurie, suivant la quantité de chevaux.

L'écurie double, ou à deux rangs, ne doit pas avoir moins de vingt-un pieds de largeur: plus large, elle en sera plus belle, mais toujours moins commode que l'écurie simple pour placer les colliers & harnois vis-à-vis des chevaux de charrette; car pour les harnois des chevaux de carrosse, on ne les met point dans l'écurie, où les bronzes se gâteroient: on a ordinairement une piece à côté ou sellerie pour y suppléer. Il n'est pas nécessaire de dire qu'on ne doit pas manquer dans l'écurie d'ustensiles, comme étrilles, brosses, peignes, époussettes, éponges, ciseaux, fourches de fer & de bois, seaux, ballets, crochet ou tirefien, barres pour séparer les chevaux, & lanternes suffisantes.

On peut faire sur les écuries, des *greniers* pour le foin & autres fourrages qui ne risquent pas de s'y gâter, comme feroient les grains.

L'étable à vaches pourra se trouver à côté de l'écurie & la *bergerie* en retour. Les étables à un seul rang, comme les écuries, sont aussi les plus commodes, pour attacher les vaches d'un côté & leurs veaux de l'autre vis-à-vis de leur mere. Les ânes y trouvent aussi de la place. Ce n'est pas l'usage de paver les étables; on en fait même le sol plus bas que la cour; les fumiers s'y préparent mieux, & l'on peut le laisser séjourner plus long-temps que dans les écuries; on a soin seulement de les lever toutes les semaines.

Les bergeries seront au midi d'un côté & au nord de l'autre, avec des fenêtres des deux côtés qui s'ouvrent & se ferment pour donner du jour, & de l'air à propos aux moutons ou brebis, suivant la saison, comme on fait aux chevaux. Si la méthode des Anglois, de faire parquer les bêtes à laine dehors en tout temps, même dans l'hiver, n'ayant pour retraite que des angars à jour,

pour s'y mettre à l'abri des pluies, n'est pas encore bien répandue ici, malgré les soins de M. d'Aubenton, on commence du moins à revenir de l'abus de tenir ces animaux trop chaudement, trop renfermés & presqu'étouffés sur leur fumier pendant long-temps. On parlera au chapitre des bêtes à laine des nouveaux essais de M. Gay. En attendant ce qui résultera, nous donnerons ici les épreuves d'une assez longue expérience, les observations les plus nécessaires pour réformer les abus, & tenir le milieu entre la méthode angloise & notre ancien usage.

Quant à la mesure de nos bergeries ordinaires, cinquante pieds de longueur sur vingt-cinq de largeur, peuvent contenir cent cinquante brebis avec leurs agneaux. L'on donne toujours en longueur à une bergerie la moitié de sa longueur; on en éleve aujourd'hui les planchers plus qu'on ne faisoit autrefois: on leur donne dix pieds de hauteur: on pratique même des trous dans les murs qu'on bouche de paille, & que l'on ouvre pour donner plus ou moins d'air aux brebis, selon le temps, sans négliger des fenêtres au nord & au midi avec des chassis à verre, pour leur donner en tout temps de l'air & du jour qu'elles aiment beaucoup: il convient aussi d'y faire deux portes aux mêmes expositions, lesquelles sont coupées en deux sur leur hauteur, pour ouvrir le haut à volonté, sans que ces animaux puissent sortir qu'en ouvrant le tout: dans une ferme que je connois, il y a une bergerie voûtée & bien éclairée, située sous une grange; elle réunit les avantages d'être plus fraîche en été, plus chaude en hiver, & de rendre le sol de la grange plus sec, ce qui ménage la place dans la cour, en même temps que la dépense & l'embarras de la multiplication des bâtimens: les portes sont aux deux bouts de cette bergerie, dans laquelle on descend par une pente douce: elles sont larges, & les voitures peuvent aisément entrer par l'une & sortir par l'autre, pour en tirer les fumiers. Autrefois, & l'ancienne Maison rustique l'enseignoit de même, on tenoit le plancher des bergeries fort bas, on les couvroit de sinotages ou grosses perches avec du fourrage dessus, & l'on n'y donnoit du jour que par une petite fenêtre de deux pieds en quarré: on renferme à la vérité un peu plus les brebis que les moutons, mais ces derniers sur-tout sont étouffés sur un fumier trop chaud, qui les échauffe considérablement, ce qui est la cause de toutes leurs maladies. On sait que les moutons des Anglois sont plus sains, & leur laine plus belle & plus fine, ce qui fait beaucoup en faveur de leur méthode.

Il faut que l'aire de la bergerie soit unie, sans pierres, & qu'elle ait de la pente, afin qu'il n'y reste point d'urine croupie qui causeroit des maladies aux bêtes, & gâteroit leur laine.

Les poulaillers & toits à porc seront de l'autre côté de la cour, près les uns des autres, ou près des étables. Mais le poulailler sera mieux à côté du fournil pour être plus chaud; il sera plus long que large, comme de six pieds de largeur sur douze de longueur. La porte doit être du côté de l'orient, les murailles bien blanchies en dehors comme en dedans; la fenêtre grillée de façon que les rats & les belettes n'y puissent entrer; il sera fermé à clef, & la petite coulisse pratiquée au bas de la porte pour l'entrée & sortie des poules, sera close toutefois pour en exclure les fouines qui pourroient y entrer pendant la nuit; ce sont les plus grands ennemis de la volaille, & qui en font la plus grande destruction. On préfere les paniers suspendus autour du poulailler, pour y faire pondre les poules, quoiqu'ils soient un peu sujets à la vermine; les niches pratiquées dans les murs sont trop profondes & les poules ne s'y plaisent pas. On scelle des pieux par échelons au-dessous de ces paniers pour qu'elles y montent, & leur servir de juchoirs la nuit. Ce qui ne dispense pas de poser au fond un juchoir ou

échelle double, où elles seront plus à l'aise, car il ne faut pas qu'elles couchent à terre. On met de la paille de temps en temps sous le juchoir & dans tout le poulailler pour recevoir leur fiente & le tenir proprement.

Il est utile d'avoir un *second poulailler* à côté du premier, pour mettre les couveuses à part; si on les mettoit dans le même poulailler, les autres poules les détourneroient en allant pondre à côté d'elles.

Il faut une *loge à part pour les oies & les canards*, qui couchent à terre sur un peu de paille, sans craindre l'humidité, ces animaux n'étant pas si délicats que les poules. On a soin seulement d'y jeter tous les jours un peu de nouvelle paille claire semée sur l'ancienne. L'entrée de leur loge en doit être également fermée la nuit aux bêtes malfaisantes.

Les toits à porc auront environ cinq à six pieds en quarré; il suffit même qu'un cochon étant gros, ait de la place pour s'y retourner; ils seront bien pavés & les murs en bon moëlon, pour empêcher les cochons d'y fouiller & de les abattre. On prend même à cet-effet la précaution de revêtir les murs de douves de tonneau, posées sur le bout, jusqu'à une certaine hauteur. Chaque toit sera garni d'une auge de pierre, & l'on pratique au-dessus un trou au mur en forme d'entonnoir, pour y verser la nourriture des cochons, sans entrer dans le toit. On en fait de séparés pour le verrat & les truies, car le mâle tourmenteroit ces dernieres, les feroient avorter, ou mangeroit les petits cochons à mesure qu'ils viendroient.

Les granges, séparées, comme nous l'avons dit, des autres bâtimens & du principal corps de logis, à cause du feu, seront bien placées du côté de la porte d'entrée de la cour, & toujours en vue du maître, sur un terrein un peu élevé, à l'exposition du levant, comme la plus seche. Une grange à blé ne suffit pas, il en faut d'autres séparées pour l'avoine & autres menus grains & fourrages. Dans les grands domaines, l'aire de la grange est percée de deux portes, vis-à-l'une de l'autre, afin que les charrettes entrent par l'une & sortent par l'autre. Mais on a reconnu qu'on pouvoit se passer facilement de la grandeur & multiplicité des granges, au moyen des meules qu'on fait dans les champs, & qu'une grange à blé de quatre travées peut suffire à un grand domaine, parce qu'à mesure qu'on bat journellement, & qu'on vide ces travées, on fait rentrer une meule de gerbes pour la battre à son tour. On a observé même que le grain se conserve mieux dans les meules bien faites que dans les granges, & y acquiert plus de qualité. Il en est de même des mars & des fourrages de toute sorte. La porte de la grange sera de la largeur de l'aire, pour donner du jour au batteur. Cette largeur est ordinairement de douze pieds, & les charrettes chargées de grains y entreront aisément. L'élévation de cette porte sera pour cet effet de même hauteur. On construit au-devant un porche de même grandeur, & l'on pratique au-dessus du porche une voliere ou volet à pigeons, quand on n'a point de colombier à pied, dont on parlera tout à l'heure.

La façon de l'*aire de la grange* consiste à labourer le terrein à la pioche, de six pouces de profondeur: on le mêle avec un peu de terre rouge ou de terre glaise, le tout étant délayé avec un peu d'eau, est rendu bien uni; on laisse la place se ressuyer pendant quelques jours; on la bat ensuite avec la batte de jardinier, à trois reprises à quelque distance l'une de l'autre, & à mesure qu'elle seche, on l'arrose d'eau dans laquelle on a délayé de la fiente de vache; on la bat tous les jours jusqu'à ce qu'elle soit tout-à-fait seche, & on la couvre enfin de paille jonchée dessus, qu'on y laisse quelque temps jusqu'à ce qu'on y batte du blé. Il y a des pays où l'aire de douze pieds de large sur vingt-quatre de long, fait avec ces précautions par des Limosins, se paie vingt-quatre liv. Au-dessus

de l'aire de la grange, on fait un sinotage sur les poutres, pour y placer encore quelques fourrages.

De l'autre côté de la porte d'entrée de la cour, on placera les pressoirs, la vinée, le cellier & les angars.

Il y a des *pressoirs* à vin, à verjus, à cidre & à huile.

Le pressoir, dans les pays de vignoble, est occupé pendant toute la saison des vendanges, mais c'est une piece de dépense & les réparations en sont coûteuses. On commet pour le conduire un homme qui, dans quelques endroits, se nomme le prévôt. Il ne doit pas être ignorant dans cette partie, autrement le pressoir casseroit souvent.

Le pressoir à cidre n'est composé que d'une grande auge ronde, de pierre, profonde de six pouces, sur laquelle tourne circulairement une grande & large meule, aussi de pierre, posée sur champ, avec un trou dans le milieu, on passe une barre emmanchée d'un bout dans un essieu posé au milieu de l'auge, & de l'autre bout tirée avec un palonier par un cheval.

Le verjus s'écrase aussi sous la meule & se porte ensuite au pressoir comme les pommes, de même que les noix, pour en tirer de l'huile, à moins qu'on n'ait une presse exprès.

Il doit y avoir près du pressoir une autre piéce qui s'appelle une vinée; c'est un lieu destiné à mettre les cuves & le vin au sortir du pressoir, jusquà ce qu'il ait bouilli & qu'on l'ait bondonné; après quoi on le descend à la cave: on y conserve aussi les futailles vides & du bois à brûler, si l'on n'a pas de bûcher particulier. Il faut qu'il y ait deux portes, l'une de communication avec le pressoir, & l'autre extérieure, & une fenêtre pour y donner du jour.

Un cellier est nécessaire à côté de la vinée, quand la cave ne suffit pas: on le fait un peu plus bas que le rez-de-chaussée. Les celliers voûtés dont la fenêtre est au nord, conservent bien tout ce qu'on y met.

Quant aux *remises* ou *angars*, nous avons dit qu'on ne sauroit trop les multiplier pour la commodité de mettre à couvert toutes les voitures & harnois, toutes sortes de bois de charpente, de charonage & à brûler, quelques fourrages, comme aussi pour mettre la volaille à couvert du mauvais temps & à l'abri de l'oiseau de proie. Un angar est commode aussi pour y faire de certains ouvrages pendant la pluie & les gelées, aiguiser des échalas, éliter des osiers, &c. On fait au-dessus des angars, des greniers qui sont fort bons pour conserver les grains, &c.

Les remises pour les carrosses seront de dix pieds de hauteur, huit de largeur & vingt de profondeur, quand on veut mettre le timon à couvert. Mais en le relevant, quatorze pieds peuvent suffire. Les remises au nord sont les seules bonnes; au midi tout y seche, & les voitures & harnois en durent moins.

Le colombier est des plus nécessaires, & rapporte beaucoup, quand il est bon; les colombiers à pied sont ceux où il y a de quoi loger des pigeons depuis le sol ou rez-de-chaussée, jusqu'au toit, ce sont les plus profitables; les autres ne sont que des volieres construites sur quelqu'autre bâtiment. Le colombier à pied est un droit seigneurial. Il y a des colombiers où les pigeons se plaisent & produisent beaucoup, d'autres où ils ne font rien, selon la situation qui en est ordinairement la cause: ils sont placés communément au milieu, ou dans quelque coin de la basse-cour, mais toujours autant qu'on le peut, éloignés des passages trop fréquentés; les pigeons qui sont fort timides, prennent l'épouvante au moindre bruit que font les allans & venans: toute chute d'eau même trop bruyante leur seroit contraire, comme aussi celle qui seroit trop crue pour leur boisson: ils aiment d'être à portée des eaux pures exposées au soleil. On a en-

core ſoin d'éloigner du colombier les grands arbres qui, par leur agitation lorſqu'il fait du vent, épouvantent les pigeons, & facilitent à l'oiſeau de proie de les guetter & de les prendre. Les colombiers éloignés de la maiſon, dans des lieux élevés & paiſibles, en belle vue & au levant, ſont ceux que les pigeons recherchent & où ils produiſent davantage.

Il y a des colombiers ronds en forme de tours; il en eſt de quarrés, les ronds ſont les plus commodes, à cauſe de l'échelle tournante qu'on y place, qui donne l'aiſance de s'approcher de tous les nids ſans s'y appuyer, pour y prendre les pigeonneaux. Le colombier à pied ſe fait pour l'ordinaire de trois ou quatre toiſes de diametre dans œuvre, & d'un quart en ſus plus haut qu'il n'eſt large; c'eſt-à-dire, de cinq toiſes de hauteur, s'il en a quatre de largeur. On donne aux fondemens la ſixieme partie de la hauteur, & le double d'épaiſſeur du mur. Il faut que l'aire ſoit bien battue en ciment, pour la rendre plus unie & donner plus de facilité à la nettoyer, que les murs ſoient bien crépis & bien blancs en dehors & en dedans, ce qui, indépendamment de la ſolidité, plaît fort aux pigeons & les attire même, comme fait auſſi la propreté. La porte & la fenêtre au-deſſus regarderont le midi ou le levant. Les pots de terre cuite pour les nids ou boulins, ſont ce qu'il y a de meilleur; la pierre eſt trop froide & le bois trop chaud, & ſujet aux punaiſes. Le plâtre même, qui pouſſe beaucoup, étant employé pur, feroit écarter les murs du colombier, comme on en a vu des exemples, ayant été employé par des ouvriers ignorans. Ces pots doivent être grands, afin que les pigeons puiſſent s'y tenir de bout; ils auront encore l'avantage d'écarter les rats qui ne les peuvent percer. Pour qu'ils n'y puiſſent encore entrer, on éleve le premier rang du bas à la hauteur de quatre pieds, & l'on ſcelle une planche au-deſſous tout autour; on en attache de même une autre au-deſſus du dernier rang d'en haut, pour les empêcher d'y deſcendre: ceux-ci ne doivent monter que juſqu'à trois pieds du toit. On poſera les pots en échiquier, les uns au-deſſus des autres, & l'on ſcellera au-deſſous de chacun une petite pierre plate excédant de quatre doigts, pour repoſer les pigeons quand ils entrent & ſortent, & lorſque le mauvais temps les empêchent de ſortir: on obſervera encore, pour leur commodité, de faire, en conſtruiſant le colombier, deux ceintures de pierre excédant au moins de quatre doigts, l'une au milieu de la hauteur, l'autre un peu au-deſſous de la fenêtre & du toit, pour recevoir les pigeons lorſqu'ils reviendront des champs.

La mare, pour abreuver les beſtiaux & tous les animaux de la baſſe-cour, eſt une grande foſſe en quarré long, un peu en pente dans quelque coin le plus bas, où ſe rendent toutes les eaux des pluies. Les terres ſeront ſoutenues à l'entour par un mur, ou coupées en talus & pente douce, ſi la place le permet; elle en ſera d'un abord plus facile & moins coûteuſe. La mare conſervera bien l'eau, ſi le fonds en eſt de terre glaiſe ou de tuf. C'eſt une reſſource en cas d'incendie, & quelquefois pour arroſer le jardin.

Il ſe trouve aſſez ſouvent quelqu'autre mare dans les champs, pour rouir le lin & le chanvre.

Le puits doit être éloigné des retraits, des étables, des trous à fumier, & de tout cloaque qui pourroient communiquer à l'eau un goût déſagréable. On a ſoin, en creuſant le puits, quand on eſt parvenu à l'eau, de laiſſer au mur qu'on élevera autour, des trous à l'endroit des ſources, afin qu'elles aient leur chute libre. L'eau ſe perd pendant quelque temps juſqu'à ce que la terre en ſoit entiérement pénétrée; alors elle s'enfle & le volume d'eau groſſit; elle eſt trouble d'abord, & s'éclaircit peu après. Plus on tire de l'eau d'un puits, & plus elle devient légere. Pour l'entretenir toujours pure, il faut curer le puits une fois l'an, &

& n'y jeter rien de sale. Il vaut mieux le laisser à découvert que de le couvrir, l'air subtilise l'eau, la rend plus pure & moins crue. Le puits ne doit pas être éloigné de la maison, il sera accompagné d'une grande auge de pierre pour y abreuver les bestiaux, s'il n'y a pas de mare, ou en cas d'incendie : on y placera pour même sujet une pompe, ou au moins une poulie à cylindre : on ne sauroit prendre trop de précautions dans les fermes contre le danger du feu. Plus les poulies sont grandes & plus elles débitent, mais il faut que le puits soit assez large; ceux en ovale sont les plus commodes.

Dans les endroits fort élevés, où l'on manque d'eau pour boire, & où l'on ne sauroit creuser des puits très-profonds qu'à trop grands frais, on est obligé de construire une *citerne* ou réservoir pour y recevoir toutes les eaux des toits. Une citerne profonde de deux toises, sur trois toises sur tous sens dans œuvre, est suffisante pour les besoins d'une maison ordinaire : on l'entoure d'un double mur, à un pied & demi de distance l'un de l'autre, dont on remplit l'intervalle de terre glaise bien pétrie. Pour le fond, on doit faire un massif en moilons de dix-huit pouces d'épaisseur, sur lequel on met un lit de terre glaise également pétrie, & de pareille épaisseur, avec un petit pavé de cailloux par-dessus, liés avec du sable de riviere, sans chaux ni ciment, & un peu en pente. On fait une voûte par-dessus le tout, au milieu de laquelle on laisse un trou pour tirer de l'eau comme d'un puits, au moyen d'un mur qu'on éleve & que l'on couvre d'une mardelle surmontée d'une poulie. Ce trou sert aussi à descendre dans la citerne, quand on veut la nettoyer. Le mortier des murs de ce bâtiment sera fait de bon ciment fin de tuileaux & chaux vive fraîchement éteinte. On leur donnera le temps de bien sécher, avant d'y mettre l'eau qu'on recueille des toits par des tuyaux ou des ruisseaux bien pavés, & qu'on y fait entrer par un trou percé dans le haut de la citerne, lequel est garni d'une crapaudine, ou grille de fer assez serrée pour empêcher les ordures d'y entrer. C'est au printemps & en automne qu'il faut remplir la citerne, l'eau en est meilleure que dans les autres saisons. On nettoye la citerne tous les ans.

Le trou à fumier se fait devant les écuries & les étables, & s'étend, s'il se peut, du nord au midi, parce que la volaille profitera des deux expositions selon les saisons. Les fumiers se façonnent mieux au nord qu'au midi, où ils se dessechent. Mais quelquefois après de grandes pluies, le trou à fumier se remplit d'eau, qui devient surabondante, & cette eau, toujours puante, après avoir infecté quelquefois l'habitant de la ferme d'où elle sort, en s'écoulant dans le village, incommode encore plus sûrement le public : on doit donc empêcher cette invasion mal-saine, en faisant faire un puisard à l'endroit de la cour par où elle se décharge au dehors. En pleine campagne cette eau se décharge dans quelque mare ou fossé, dont on la retireroit en les curant de temps en temps, pour servir à l'amendement des terres.

Le puisard est une espece de puits, qu'on fait plus ou moins profond, selon la quantité d'eau qu'il doit recevoir. On lui donnera six pieds de profondeur & autant de largeur, ce qui sera suffisant pour y perdre les eaux d'un bâtiment particulier, d'une cuisine, d'une laiterie, & depuis neuf jusqu'à douze pieds de profondeur, & dix pieds de diametre au fond, réduits à six pieds par en haut, lorsqu'il doit recevoir les eaux d'une ravine, ou celle d'un trou à fumier, dans des cas indispensables. Quelques-uns ne remplissent le puisard que de pierres seches, au travers desquelles les eaux se perdent, mais les eaux grasses en bouchent bientôt les intervalles; il vaut mieux alors faire des murs autour de deux pieds d'épaisseur, en pierres seches jusqu'à la voûte ou dôme; on y laisse, en la finissant, une ouverture d'un pied & demi au milieu, bordée de grandes pierres

longues ou tablettes de grès, dont le dessus soit au-dessous du niveau des terres. On y pose une grille de fer à mailles serrées, où les ordures ne peuvent passer. On ne fait jamais le puisard dans le fond du trou à fumier, où il est besoin qu'il reste une certaine quantité d'eau pour le mûrir, l'excédent à la superficie étant seulement ce qu'on en doit retirer, & non pas la saumure nécessaire, qui doit rester.

En général les *basses-cours les plus avantageuses & les plus favorables à la volaille*, sont celles où le fumier, le sable, l'herbe, l'ombrage & l'eau ne manquent point. Le fumier sur lequel les poules séjournent en hiver, les réchauffe, & elles s'amusent toute l'année à y chercher du grain. En été, elles se roulent, s'épluchent, se vannent avec plaisir dans le sable. L'herbe des gasons leur fournit toute l'année une pâture salutaire & peu dispendieuse. Des figuiers & quelques mûriers leur procurent dans la saison du fruit, un mets sain & agréable, dont elles sont très-friandes. Des ormes & quelques noisetiers, dont elles n'endommagent pas les fruits, les mettent à couvert du soleil & des vents qu'elles craignent : les poules, & sur-tout les dindons, aiment à se percher sur les arbres, pour y passer la nuit tranquillement.

Un petit jardin est avantageux pour de certains légumes, & un clos plus grand pour les potages, comme pois, grosses feves, haricots & lentilles; un verger au-dedans ou dans le dehors est ce qui fournit le plus de fruits pour la provision d'hiver.

On n'oublie point la loge des chiens de cour; on la fait à côté ou en face de la porte d'entrée, on les y tient à l'attache pendant le jour, afin qu'ils avertissent quand quelqu'un d'étranger s'y présente. On a soin de tenir toujours de l'eau nette à leur portée.

Des Bâtimens au-dehors.

Nous appelons ainsi, les moulins, la glaciere, les fours à chaux, à plâtre, à faire de la brique, de la tuile & du carreau. Nous ne nous attacherons point à donner les mesures & l'entiere construction de ceux de ces bâtimens qui sont les plus compliqués, & que les ouvriers qui ont coutume de les faire, entendent toujours mieux que nous ne pourrions leur montrer; il n'en est pas de même des plus simples, nous en dirons assez pour faire connoître l'essentiel de ces objets, & les apprécier.

Les moulins à vent sont les moindres de tous les bâtimens, étant sujets à trop de réparations & à chommer souvent, toutes les fois que le vent manque, ou faute d'emploi; ils ne sont même gueres tenables, à moins qu'ils ne soient bannaux. On doit en observer les avantages & les charges avant de se déterminer à les faire construire, ou à les garder quand ils sont faits. En général, ces moulins, dans les endroits éloignés des villes sur-tout, sont les plus mauvais de tous les biens, les réparations emportent le produit, & les meûniers désertent sans payer.

Il n'en est pas de même des *moulins à eau* qui sont à la proximité des grandes villes, & de Paris particuliérement, où l'usage est de faire la prisée des *tournans & travaillans*, & de la faire payer au meûnier entrant, ce qui fait une sorte de caution & de sûreté.

La glaciere n'est pas un bâtiment économique des fermes, mais un objet d'agrément & de luxe des propriétaires. Le fermier, comme bien d'autres, sait s'en passer. Nos peres se sont long-temps contenté de la fraîcheur du puits, pour rafraîchir leur vin en été, & s'en trouvoient bien, la sensualité a inventé les glacieres; il faut en parler, pour se conformer au goût des riches propriétaires,

qui voudroient qu'on n'oubliât rien de ce qu'ils desirent trouver par-tout.

La *glaciere* est un lieu creusé en terre, où l'on serre de la glace ou de la neige durant l'hiver, pour boire frais l'été. On la place ordinairement dans quelqu'endroit dérobé d'un jardin, dans un bois, dans un grand bosquet, ou dans un champ proche de la maison.

On choisit un terrein sec, qui ne soit point ou peu exposé au soleil : on y creuse une fosse ronde, de deux toises ou deux toises & demie de diametre par le haut, finissant en bas comme un pain de sucre renversé. La profondeur ordinaire de la fosse est de trois toises ou environ. Plus une glaciere est profonde & large, mieux la glace & la neige s'y conservent.

Quand on la creuse, il faut aller toujours en étrécissant par le bas, crainte que la terre ne s'affaisse. Il est bon de revêtir cette fosse, depuis le bas jusqu'en haut, d'un petit mur de moilon de huit à dix pouces d'épaisseur, bien enduit de mortier. On fait pour cet effet un calibre, comme nous le dirons à l'article du four à chaux, ci-après. On perce dans le fond un puits de deux pieds de large & de quatre de profondeur, garni d'une grille de fer dessus, pour recevoir l'eau qui s'écoule de la glace. Quelques-uns, au lieu de ce mur, revêtent la fosse d'une cloison de charpente, garnie de chevrons latés, & font descendre la charpente jusqu'au bas de la glaciere, dans le fond de laquelle ils font le petit puits pour l'écoulement de l'eau de la glace. D'autres n'y font point de puits, ne font descendre la charpente que jusqu'aux trois quarts de la glaciere, & font à deux ou trois pieds du fond un bâti de charpente en forme de grille, sous laquelle l'eau s'écoule quand les grandes chaleurs font fondre la glace.

Si le terrein où est creusée la glaciere est bon & bien ferme, on peut se passer de charpente, & mettre la glace dans le trou sans rien craindre, c'est une grande épargne; mais il faut toujours garnir le fond & les côtés de paille.

Le dessus de la glaciere sera couvert de paille attachée sur une espece de charpente élevée en pyramide, de maniere que le bas de cette couverture descende jusqu'à terre.

La pe ite allée par où l'on entre dans la glaciere, regardera le nord, sera longue d'environ huit pieds, large de deux & demi, & fermée soigneusement aux deux bouts par deux portes bien closes.

Tout autour de cette couverture, il faut faire en dehors en terre une rigole qui aille en pente pour en recevoir les eaux & les éloigner; autrement elles y croupiroient & altéreroient la glace.

La glaciere ne doit avoir aucun jour, & il faut avoir grand soin d'y bien boucher les trous. Pour y mettre la glace, on choisira un jour froid & sec, afin qu'elle ne se fonde point, autrement il y auroit du danger, car l'humidité de l'air y est fort contraire. Le fond de la glaciere sera construit à claire-voie par le moyen des pieces de bois qui s'entrecroiseront; avant que d'y poser la glace, on couvre ce fond d'un lit de paille : on en met dans tous les côtés en montant, en sorte que la glace ne touche qu'à la paille; on met donc d'abord un lit de glace sur le fond garni de paille; plus ces lits sont entassés sans aucun vide, plus ils se conservent. On bat la glace avec des maillets sur le bord de la glaciere avant de l'y jeter, afin qu'elle fasse corps sur le premier lit de glace; on en met un autre, & ainsi successivement jusqu'au haut de la glaciere, sans aucun lit de paille entre ceux de la glace. Pour la bien entasser, on la casse avec des mailloches ou des têtes de coignées. On jette de l'eau de temps en temps, afin de remplir les vides par des petits glaçons; en sorte que le tout se congelant, fait une masse qu'on est obligé de casser par morceaux pour en avoir.

La glaciere pleine, on couvre la glace avec de la grande paille, par le haut

comme par le bas & les côtés ; & par-dessus cette paille, on met des planches qu'on charge de grosses pierres pour tenir la paille plus serrée. Il faut fermer la premiere porte de la glaciere avant que d'ouvrir la seconde, pour que l'air de dehors n'y entre point : en été, il fait fondre la glace, pour peu qu'il la pénetre.

La neige se conserve aussi-bien que la glace dans les glacieres ; on la ramasse en grosses pelotes, on les bat & on les presse le plus qu'il est possible : on les range & on les accommode dans la glaciere, de maniere qu'il n'y ait point de jour entr'elles, observant de garnir le fond de paille comme pour la glace. Si la neige ne peut pas se serrer & faire un corps, ce qui arrive quand le froid est grand, il faudra jeter un peu d'eau par-dessus, elle se gelera aussi-tôt avec la neige, & pour lors il sera aisé de la réduire en masse ; elle se conservera bien mieux dans la glaciere, si elle y est pressée & battue, & un peu arrosée de temps en temps. Il faut choisir de beaux jours & un temps sec pour ramasser la neige, autrement elle se fondroit à mesure qu'on la prendroit : il ne faut pourtant pas qu'il gele trop fort, parce qu'on auroit trop de peine à la lever. C'est dans les prairies & sur les beaux gazons qu'on va la prendre, pour qu'il y ait moins de terre mêlée. La neige est beaucoup en usage dans les pays chauds, comme en Italie & en Espagne, où il n'y a point, ou presque point de glace.

Pour rafraîchir sans glace, mettez vos bouteilles (celles du verre le plus mince y sont les meilleures) dans une ou deux pintes d'eau où vous aurez fait fondre une livre de salpêtre, de vitriol ou de sel armoniac en poudre : plutôt la dissolution est faite, plus le froid est grand. Pour faire durer la fraîcheur plus long-temps, on y jette le sel à plusieurs reprises, mais aussi elle n'est pas si grande. Voilà ce que l'on peut nommer de la glace artificielle.

Le vin descendu dans le puits se rafraîchit en trente-cinq minutes.

Du sel de nitre & de l'alun congelent l'eau au plus fort de l'été. Quelques poignées de salpêtre, ou du charbon dont on entoure la bouteille dans un seau d'eau, rafraîchissent aussi le vin.

Ou bien remplissez d'eau tiede une fiole dont le col soit un peu étroit ; bouchez-la bien, couvrez-la de neige mêlée de salpêtre & de sel commun ; moins elle aura d'air, plutôt l'eau tiede se glacera.

De même, mêlez une demi-once d'iris de Florence, deux onces de salpêtre raffiné & de l'eau bouillante dans une bouteille de terre bien bouchée ; descendez-la vîte dans un puits profond, & dans deux ou trois heures l'eau bouillante sera de la glace.

Four à chaux. Nous donnerons ici la maniere de faire un four à chaux en forme de pot à beurre, qui contient douze à treize muids de chaux, & d'après lequel on pourra se régler pour en faire de plus grands & de plus petits.

6 pieds de diametre au fond.
12 pieds en son ventre ou milieu.
3 pieds & demi d'encomblure, ou d'ouverture supérieure.
Et 20 pieds de haut.

Pour sa construction, on fait un calibre, qui est une planche coupée sur ces mesures & attachée sur un pivot qu'on plante & qu'on fait tourner au milieu du four, pour se guider à mesure qu'on éleve les parois. On construit d'abord ce qu'on appelle le pot, en pierres & mortier de terre, pour retenir la poussée des terres. On revêtit ensuite l'intérieur en briques avec le même mortier. Le calibre, qui étoit plus large d'abord pour la couche de pierre, est alors rétréci, ou réduit, pour le revêtissement de briques, selon les mesures ci-dessus. On a eu soin de ménager dans le bas du four une espece de porte cintrée par où on le chauffe, & on en sort la chaux.

On payoit au chaufournier pour la façon de ce four, cent livres, & pour la cuisson de chaque fournée de chaux, quinze livres.

On fait les fours plus ou moins grands, suivant ces proportions, de sorte qu'un four de six à sept muids n'auroit que 3 pieds de diametre au fond, 6 pieds dans son ventre ou milieu, & 3 pieds au plus d'encomblure, sur 10 pieds de haut.

On feroit un four d'environ vingt-cinq muids, en doublant, au contraire, la premiere mesure ci-dessus donnée.

On fait le four, autant qu'on peut, proche de la carriere même, & quand il n'est que de passage, & qu'on ne doit y faire que deux ou trois fournées, on ne prend point la peine de le maçonner.

Pour faire de la chaux, on prend des pierres blanches & dures, point graveleuses, mais lisses, qui se trouvent dans la plupart des montagnes & côteaux; on les casse par morceaux de la grosseur de deux pouces ou environ, avant de les porter au four. La maniere de les charger, ou les enfoncer, les cuire & les défourner est du district du chaufournier.

Quand on veut garder la chaux ou empêcher qu'elle ne fuse à l'air, il faut, aussi-tôt qu'elle est cuite, la détremper ou éteindre dans l'eau. Voyez le chap. des matériaux.

Le four à brique est plus simple, nous n'en donnerons point la construction: il n'y a point de briquetier qui ne le sache faire à bon compte, en revêtissant un trou quarré de briques crues, liées avec de la terre; le tout se cuit ensemble à la premiere fournée. On donne cent francs au briquetier pour façon d'un four qui peut contenir environ 80 milliers de briques; & pour la façon des briques qu'on y cuit, 42 sols du milier pour la gâcher, mouler & sécher. Seulement, on paie ensuite à chaque fournée, pour enfourner & défourner, & ranger les briques sur place, 72 livres. Plus à deux hommes, pour la façon de la cuire, chacun 20 liv. & pour charger les voitures, pousser à la roue, aider aux charretiers, à six sols par millier, 24 liv. Mais il est plus expédient, pour s'épargner tous ces comptes, de donner à l'ouvrier 3 liv. 12 sols de la façon du millier de briques, pour la gâcher, mouler, sécher, cuire & ranger sur place.

On dépense environ 24 cordes de bois blanc, ci-devant à 24 liv. la corde, rendue & cordée sur place. Mais ce prix est différent, suivant les années & l'éloignement des bois. Le prix du bois a beaucoup augmenté depuis quelque temps; on paie de plus encore les péages, les droits rétablis par voiture ou millier, & les pour boire du charretier. Reste l'entretien des halles, places à étendre, fouille & arrivage du sable qu'on étend dessus, puits, pots de vin aux piqueurs des bâtimens, frais de voyages & commissions pour le recouvrement des deniers. Il y a toujours en outre un sixieme de briques de déchet, après la cuisson, tant en briques cassées que mal cuites. Nous avons vu une briqueterie qui étoit louée 60 liv. par fournée de 80 milliers, & l'entrepreneur se chargeoit de la construction des halles, places, chambre en torchis, puits & outils, le tout à ses frais. On ne lui fournissoit que la terre qu'il trouvoit à côté, & manœuvroit à sa guise. La brique bien cuite se vendoit communément, à Paris, 30 liv. le millier; elle a renchéri avec le bois. Nous en avons assez dit pour mettre en état de choisir entre les embarras de faire valoir cette nature de bien, & la location *. Mais nous n'entrons point dans le détail de la façon de la brique, non plus que de la chaux, cette besogne étant suffisamment connue des chaufourniers & briquetiers.

* Voyez le chap. du revenu des terres.

Il en est à-peu-près de même de la tuile & du carreau pour lesquels on se sert de terre plus forte, & l'on y emploie la glaise.

A l'égard du *plâtre*, il n'y a pas grande façon, les plâtriers se contentent d'élever trois petits murs dans la carriere même, entre lesquels ils arrangent la pierre à plâtre pour la cuire.

Après ce qu'on a dit de la situation, & des mesures & proportions des bâtimens, on doit naturellement parler en détail, dans le chapitre suivant, des matériaux, de leurs qualités, de leurs poids & mesures; ensuite du devis & de la bâtisse, du toisé, des prix & évaluations des ouvrages, & enfin des tromperies des ouvriers, afin d'aider, autant qu'il est possible, à se diriger dans ces entreprises.

CHAPITRE III.

Des Matériaux, leurs qualités, poids & mesures.

Les principales matieres pour bâtir sont le bois, les pierres, la terre & le sable; car de la terre on fait les briques, les tuiles, les carreaux, le ciment, & quelquefois le mortier, & de la pierre on fait la chaux. Je parlerai du bois dans l'article de la charpente & de la menuiserie, parce qu'il mérite bien un article à part, & j'ai ajouté les poids & mesures de tous les matériaux en général, pour la facilité des chariages.

Des Pierres & du Moilon.

Les petites pierres trop dures & trop unies ne sont pas propres à bien prendre & aspirer le mortier. La plus mauvaise est le *grès*, & il est défendu aux maçons de s'en servir, c'est-à-dire, en cailloutages & façon de moilon; car pour les gros carreaux & quartiers de grès, nous voyons quantité de bâtimens faits de gresseries qui sont beaux & bons; mais il faut que le grès soit travaillé rustiquement, car autrement il glisse: on le pique, & pour cela on a des outils particuliers, parce qu'on ne le travaille pas comme la pierre & le marbre qui se taillent.

Dans les grands édifices, on doit se servir des pierres les plus grandes & les plus dures, pour qu'ils soient plus beaux & plus solides.

Les pierres ordinaires dont on se sert pour bâtir, sont différentes, suivant les différens pays; & si nous n'avons pas ici, par exemple, tant de marbre qu'on en a en Italie, nous avons en récompense une infinité de différentes pierres beaucoup plus belles & plus commodes pour bâtir. Il n'y a point de province en France où l'on n'en tire d'excellentes, principalement aux environs de Paris. Outre les trois bonnes carrieres de Cliquart, de Bonbanc & de Liais, qui sont derriere les Chartreux, & qui fournissent une bonne partie de la pierre qu'on emploie à Paris, nous avons encore les carrieres d'Arcueil, d'Ivry, de Charenton, de Saint-Maur, de Passy, de Saint-Cloud & de Meudon, d'où il se tire des pierres d'une grandeur extraordinaire & très-dures; de Montesson, à trois lieues de Paris, où la pierre est d'une blancheur & d'une dureté qui approchent du marbre; celle de Saint-Leu, qui est tendre à tailler, mais qui durcit à l'air; celle de Vergelé, qui est plus dure, plus rude & moins polie, & qui sert ordinairement pour les quais, voûtes & souterrains (ces deux dernieres se vendent au

tonneau, qui contient quatorze pieds de pierres cubes, du poids de 1610 livres, le pied cube pesant 115 livres, & le moilon & autres pierres à peu près de même) : celles de Seran, de Troffi, de Saint-Maximin, du Camp-de-César, de Senlis, qui est très-difficile à tirer, parce que la carriere n'ayant que deux pieds & demi de hauteur, & la pierre étant très-dure, il faut que les carriers y soient toujours couchés en travaillant. Celles de Berchez-l'Evêque, de Ver & de Praville au pays Chartrain; celles de Vernon & de Caen, de Tonnerre, & les autres qui sont dans toutes les provinces de France, fournissent d'excellens matériaux plus qu'en aucun royaume du monde : sans compter celles de Tournay, Maubeuge, Dinant, Charlemont & Phalsbourg.

On appelle *liais* ou *franc-liais*, une espece de pierre très-dure, blanche, approchant du marbre blanc, & qui reçoit un poli avec le grès. C'est la plus dure & la meilleure de toutes les pierres, & elle résiste à la gelée & aux injures du temps. On appelle *liais-ferault* ou *faraut*, la pierre qui se trouve ordinairement sous le franc-liais, & qui ne brûle point au feu, comme font la plupart des autres pierres : c'est pourquoi on s'en sert aux fours, aux fourneaux, aux âtres & aux jambages de cheminée. On appelle *souchet*, la pierre qui est au-dessous du dernier banc dans les carrieres; c'est la moindre des pierres, & quelquefois elle n'est que comme de la terre & du gravois. On appelle *souchever*, lorsqu'on la tire pour faire tomber les autres bancs du dessus. Le pied cube de pierre de liais pese 165 livres, de marbre blanc 189 livres, d'autres marbres 172 livres, & le granit de même.

La pierre de taille se vend à la voie à Paris : à chaque voie il y a cinq carreaux, c'est-à-dire, quinze pieds de pierre, ou environ. On les appelle *carreaux de pierre*, quand il n'y en a que deux ou trois à la voie : quand il n'y en a qu'un, on dit *quartier de pierre*; & quand il y en a plus de trois, on dit *libes* ou *libages*. Les libages sont encore différens des carreaux de pierres, en ce que les libages se font du ciel des carrieres, ou ce sont de gros moilons, ou du moins de bons morceaux de pierres, dont on ne peut pas faire une pierre de taille. Il y a ordinairement six ou sept pierres de libage à la voie; & on les emploie pour les fondemens des grands ouvrages; car pour les petits on se contente du moilon. On achete aussi les pierres de taille au pied, selon l'appareil, c'est-à-dire, selon leur grosseur & leur épaisseur. Le pied cube pese 139 liv. 8 onces.

On fait tirer la pierre en été, principalement celle qui est susceptible de gelée, afin qu'étant exposée au soleil, la chaleur dissipe toute l'humidité qui fait que la pierre gele. Celle qui sort la plus dure des carrieres est la meilleure : quand elle est poreuse, elle doit être rejetée comme d'un très-mauvais usage. Il faut se servir de celle dont on est le plus à portée; & pourvu qu'elle soit dure, elle est toujours bonne.

Lorsqu'on se sert des pierres qu'on tire des carrieres, & qu'on les achete des carriers, il faut prendre garde qu'ils n'y laissent point de *bouzin*; c'est une tromperie. Le bouzin n'est autre chose qu'un lit ou une couche de terre très-mal pétrifiée, qu'on remarque sur les pierres sorties nouvellement des carrieres, & qu'il faut que les carriers abattent avant que de les livrer; autrement on en achete une plus grande quantité de pieds qu'on ne doit, ils deviennent inutiles lorsqu'il faut les mettre en œuvre, & par conséquent c'est de l'argent perdu, outre que le bouzin est souvent cause de la ruine des bâtimens où il est employé, parce qu'il n'a point de consistance.

Le moilon est une pierre blanche assez tendre, qui se tire des carrieres, en moindres morceaux que les pierres de taille. On appelle moilon *gisant*, celui qui a le plus de lit, & où il y a moins à tailler pour le façonner : moilon de

plat, celui qui est posé sur son lit dans les murs qu'on éleve à-plomb : moilon en *coupe*, celui qui est posé de champ dans les constructions de voûte : moilon *piqué*, celui qui, après avoir été ébouziné, est piqué jusqu'au vif avec la pointe d'un marteau ; il sert pour les voûtes & les puits : & moilon *d'appareil*, celui qui est équarri comme un petit carreau de pierre.

Le meilleur moilon est celui qui est le plus dur, & qui se tire du plus profond des carrieres. Il doit être ferme, âpre, plat & de bonne assiette, & avoir été équarri, puis hiverné avant d'être employé, afin qu'il ne se casse point à la gelée. Quand il y a résisté les deux premieres années, il dure long-temps ; mais les murs de moilon ne peuvent guere porter de charge : il faut même, pour leur donner plus de force, mettre trois lits de brique sur deux lits de moilon, outre quelques chaînes de briques qu'on fait d'espace en espace dans la hauteur du mur, & outre le chaperon qui doit être aussi de briques, si le mur n'est pas couvert. Le moilon est celui des matériaux où l'ouvrage va plus vîte. Le moilon brut & biscornu, pourvu qu'il soit dur, sert aux fondemens & à garnir le dedans des murs.

Il faut éprouver les pierres qu'on trouve ordinairement dans les excavations, avant de les mettre en œuvre ; car il y en a qui se réduisent en poudre, ou qui s'effeuillent dès qu'elles sont à l'air, & d'autres qui se dissoudent en les jetant dans un sceau d'eau. La bonne fçon pour les éprouver est de les laisser passer l'hiver en tas à l'air & à la gelée, avant de s'en servir.

Les pierres de roche & de meuliere sont fort estimées pour la maçonnerie.

Les cailloux unis, sur-tout ceux de mer, en doivent être rejetés comme matériaux peu lians, & par conséquent très-mauvais pour bâtir solidement au-dessus de terre ; mais on peut fort bien s'en servir dans les fondemens & dans les murs de simple clôture à la campagne.

On appelle les menues pierres de maçonnerie, du *blocage*.

Une toise de pierre fait trois toises de mur à deux pieds de large, & une toise cube de moilon en fait autant à dix-huit pouces d'épaisseur. Pour une toise quarrée de mur, dont la face de devant soit de pierre de taille, & le derriere de moilon, il faut quarante-huit pieds de terre, parce que pour les bien lier avec le moilon, on met quatre pierres à chaque assise, dont chacune doit avoir deux pieds de long, deux d'icelle étant en face, & les deux autres en boutisse alternativement, comme je l'expliquerai ci-après.

Il faut, pour une toise d'un pied & demi d'épaisseur, le tiers d'un poinçon de chaux, trois tombereaux de sable & cinq de moilons ou blocage. Pour une toise de deux pieds d'épaisseur, un demi-poinçon de chaux ou un peu moins, avec quatre tombereaux de sable & sept de moilons ou blocage, & ainsi en augmentant à proportion de l'épaisseur du mur. On a pourtant expérimenté qu'un muid de chaux suffit pour faire vingt-cinq ou trente toises de muraille de moilons, de dix-huit pouces & demi d'épaisseur.

Du Plâtre.

Le plâtre est une pierre fossile, qui, pour l'ordinaire, est d'une couleur grisâtre ; il est très-commode & d'un grand usage pour les bâtimens ; on l'y emploie crud & cuit : le plâtre crud, autrement dit la pierre de plâtre, sert pour les fondemens ; il se conserve entier aussi bien que le moilon. On emploie plus souvent le plâtre cuit, il sert aux enduits, à lier les pierres, à garnir les murs, les plafonds & les cheminées. On en fait aussi toutes sortes d'ouvrages au moule. On appelle plâtre au sas celui qui est fort menu & passé par le tamis.

Le plâtre qu'il nous faut ici pour les murs & les enduits de nos bâtimens, est du plâtre cuit & mis en poudre avec une batte. La bonne cuisson du plâtre se connoît en le mouillant : quand elle est parfaite, le plâtre a une espece d'onctuosité & de graisse qui le colle au doigt : quand elle est imparfaite, il est rude & ne tient point à la main. Les pierres doivent avoir été tirées de la carriere long-temps avant que d'être mises au four, & on doit les y faire calciner à feu modéré & égal : c'est pourquoi le plâtre du milieu du four est ordinairement le meilleur ; la cuisson violente le rend aride & sans liaison, de même que celui qui n'est que de poussiere & de gravois battus à la machine.

Afin que le plâtre fasse un bon ouvrage, il doit être employé, s'il est possible, au sortir du four & tout chaud. Il ne faut point le mettre dans des lieux humides ou trop aérés, ni au soleil, encore moins à la pluie : l'humidité en affoiblit la force, le soleil le desseche, & le grand air en dissipe les esprits ; de sorte que quand il est éventé, ce n'est plus qu'une cendre sans aucuns sels, dans lesquels consiste sa bonté.

Il faut le moins qu'on peut l'employer pendant l'hiver, parce que le froid glaçant l'eau avec laquelle on l'a gâché, il tombe par éclats quand ce sont de gros murs, & il se fend quand ce sont des enduits. *Fouetter le plâtre*, c'est le jeter contre le mur ou contre une cloison avec le balai.

Le plâtre crud se vend à la toise, & le cuit, au muid, qui contient trente-six sacs, & deux boisseaux à chaque sac, où souvent il ne s'en trouve qu'un & demi, les plâtriers donnant rarement la mesure. On compte ordinairement le plâtre à la voie, qui est de douze boisseaux; en sorte que trois voies font le muid, & le muid fait trois toises de mur de quinze à seize pouces d'épaisseur, qui est celle qu'on y donne ordinairement à Paris. On reblanchit ces murs avec du lait de chaux. Le pied cube de plâtre pese 85 livres, trois sacs ou six boisseaux, pesant 225 livres, font la charge d'un âne.

Pour faire un plancher de plâtre, faites fondre dans une chaudiere cinq livres de colle-forte d'Angleterre ou de Flandre, avec deux morceaux de chaux vive, & une demi-livre de gomme arabique : ces drogues étant fondues ensemble, il faut les mettre dans un tonneau d'eau, & de cette eau gâcher le plâtre passé au sas, pour faire l'enduit du plancher d'un doigt d'épaisseur. Le plâtre ainsi trempé doit être plus épais qu'à l'ordinaire.

Pour frotter ces planchers de plâtre & leur donner de la couleur, prenez de la suie de four, ou du moins de cheminée, faites-la bien délayer dans de l'urine, & la laissez infuser pendant deux jours; ensuite ratissez bien le plancher, versez-y la liqueur bien infusée; frottez-le avec des torchons ou avec des brosses, laissez bien sécher le plancher avant que d'y marcher; & quand il sera sec, vous le frotterez avec des décrotoires propres, comme on fait les planchers de bois. On y peut faire, pour l'ornement, quelques coupures, ou traits de compartimens.

Briqueter, c'est contrefaire la brique sur le plâtre avec une impression de couleur d'ocre rouge, sur laquelle on marque les joints avec un crochet.

De la Chaux, du Sable, du Mortier & du Badigeon.

La chaux sert à lier les ouvrages de maçonnerie, & ce n'est autre chose que de la pierre qu'on a *calcinée*, c'est-à-dire, qu'on a fait cuire au feu dans des fours bâtis exprès, & dont le feu a desséché toute l'humidité, & a introduit en sa place une grande quantité de corps ignés. Ce sont ces petits corps qui causent l'ébullition, lorsque l'eau a pénétré la matiere qui les tenoit enfermés; & cette

ébullition dure jusqu'à ce que toutes les parties de la chaux ayant été dilatées, les parties du feu soient en liberté & ne fassent plus d'efforts pour sortir. La chaux *vive* est celle qui sort du fourneau; & la chaux *éteinte* est celle qu'on délaye avec de l'eau dans un bassin, & qu'on réserve pour en faire du mortier. La meilleure chaux est celle qu'on éteint au sortir du fourneau; & plus la pierre dont on la fait est dure, plus la chaux est grasse & glutineuse. Le meilleur mortier se fait de celle dont la matiere est la plus épaisse & la plus forte.

On fait de la chaux avec les pierres, le marbre, les cailloux & les coquilles; mais à proportion qu'elle est faite de matiere intrinséquement plus grasses que séches, meilleure elle est. Les pierres, pour être propres à faire la chaux, ne doivent diminuer que d'un tiers, ou tout au plus que de moitié à la cuisson: si elles diminuent davantage, elles n'y sont point propres.

On connoît que la chaux est bonne lorsqu'elle est bien cuite, blanche, grasse, & qu'elle sonne bien en la frappant. D'autres estiment que la plus pesante est la meilleure. On la croit encore bonne, quand, en la mouillant, il en sort une fumée épaisse qui s'éleve aussi-tôt en l'air.

Pour se servir de la chaux, il est nécessaire de la détremper, on la délaye sur terre dans un bassin formé des terres qu'on a relevées autour; elle s'écoule à mesure dans une fosse plus profonde à côté qui soit capable de la contenir. On a soin de n'y pas mettre trop ni trop peu d'eau, & quand elle est rassise, ou épaissie dans la fosse, on jette par-dessus un ou deux pieds de sable, sous lequel elle se conserve plusieurs années, & n'en est que meilleure.

Le muid de chaux cuite, en pierre, contient, à Paris, douze futailles, ou douze septiers, & pese 2832 livres, le septier 236 livres, le minot de trois boisseaux, faisant un pied cube, 59 livres; des douze futailles, six sont mesurées comble, & les six autres rases.

Le muid de chaux, à Melun, contient douze septiers de huit boisseaux seulement chacun, le boisseau étant plus grand qu'à Paris, & le minot est de deux boisseaux. On la mesure aussi au poinçon ou gueulbée, ou demi-queue Orléans, qui contient deux septiers de chaux en terre cuite, pésant 200 livres, ce qui fait une toise de maçonnerie, & sept à huit toises de crépis. Quand elle est éteinte, on en donne trois poinçons pour un.

Aux ouvrages qui se font dans l'eau, il faut employer la chaux toute chaude & sortant du fourneau, avec cailloux & sable de riviere, ou ciment fait de tuileaux cassés qui est encore meilleur: car avec le temps ce mortier se conglutine si fort avec la maçonnerie, que le tout ne fait plus qu'une masse.

La chaux détrempée s'appelle en quelques endroits chaux *fusée*; mais la chaux fusée proprement, est celle qui s'est évaporée d'elle-même à l'air sans y mettre de l'eau: ce n'est plus qu'une cendre blanche qui n'est bonne à aucun ouvrage, parce que tout le feu & les esprits en sont dissipés.

Nous parlerons ci-après, à l'article de la bâtisse, du lait de chaux & autres blancs pour les murs des bâtimens.

Quant au *sable*, il y en a de si bon, qu'on emploie cinq & jusqu'à sept fois plus de sable que de chaux: il y en a au contraire de si mauvais, qu'il faut autant de chaux que de sable. On distingue trois sortes de sables; celui de mer, celui de riviere, & celui de terre, qu'on appelle autrement sable terrein, sable de sabloniere, ou sable de cave, parce que pour l'avoir il faut caver dans la terre, où il est comme en magasin.

Celui de mer seche difficilement, il ne se lie point, & il est sujet à des fleurs salines qui font crevasser la maçonnerie. Celui de riviere, qui crie en le maniant dans la main, passe pour le meilleur de tous, parce qu'il est le plus lavé & le plus

par. On estime assez celui de terre, lorsqu'il sonne en le faisant sauter dans la main, & qu'il est mêlé de gros grains, semblables à de petits cailloux, qui composent avec la chaux un très-bon mortier : les sables mêlés de terre ne valent rien, & on les défend dans les devis. On voit des sables de diverses couleurs, les uns blancs, jaunes ou verdâtres, les autres rouges ou noirs; mais la couleur n'y fait rien, pourvu qu'ils soient bons : on les connoît pour tels, lorsqu'étant mouillés l'eau n'en est point tachante, & qu'ils ne salissent point les mains; ou bien, lorsqu'en les mettant sur une étoffe, ils ne la salissent point, & n'y demeurent pas attachés comme de la terre.

Prenez toujours le sable le plus graveleux, & ne l'employez que quand il est sec; car l'humidité du sable affoiblit l'action de la chaux : il faut même, en les mêlant, y mettre le moins d'eau qu'on pourra, & point du tout, si on pouvoit le faire corroyer ainsi par les manœuvres.

Le sable de terre dont on se sert le plus à Paris, veut être employé aux ouvrages de grosse maçonnerie aussi-tôt qu'il est sorti de terre, parce que quand il reste long-temps à l'air, le soleil l'altere, la pluie le dissout & le réduit presqu'en terre.

Le sable terrein ne consomme ordinairement qu'un quart de chaux, au lieu qu'il en faut un tiers à celui de riviere; mais l'ouvrage en est bien meilleur.

Un tombereau, qui est la mesure du sable, a deux pieds de haut, deux de large, & quatre & demi de long; & vingt-quatre tombereaux, médiocrement chargés de sable ou de terre, font une toise cube. Le sable de riviere, à Paris, se mesure aussi au tombereau contenant 27 boisseaux. Les 24 tombereaux chargés de sable ou de terre font une toise cube, chaque tombereau contenant neuf pieds cubes. En d'autres endroits, on le mesure à la bachotée. Le pied cube de sable de riviere pese 130 livres, & le tombereau ci-dessus est du poids de 1170 livres. Le pied cube de sable terrein pese 120 livres, & le tombereau ci-dessus du poids de 1080 liv. Le mortier pese comme le sable terrein. Au reste, pour détremper la chaux & le sable, & faire de bon mortier, il ne faut se servir que d'eau de riviere, de puits, de fontaine ou de pluie, parce qu'elles sont subtiles; au lieu que celles de mer ou de marais n'y valent rien & ne lient pas les matériaux, les unes étant trop chargées de sels, & les autres trop grossieres.

Ainsi la chaux étant bien délayée, comme on a dit, détrempée avec bon sable, & bien pétrie; ou, comme disent les ouvriers, bien corroyée avec le rabot à force de bras, & sans la laisser noyer d'eau, comme ils ont coutume de faire pour avoir plutôt fait, le mortier qui en est composé, lie parfaitement bien les pierres & moilons, & par-là la maçonnerie est de longue durée. C'est ce qui manque souvent à la campagne, parce qu'on ne sait pas bien choisir & bien employer les matieres dont on vient de parler : c'est aussi quelquefois la faute du propriétaire, qui lésine en bâtissant : souvent c'est celle du maçon, qui fait un mauvais mortier, ou qui exécute & distribue mal son ouvrage; mais plus souvent c'est la faute de l'entrepreneur, qui veut gagner sur les matériaux, sur les matieres, sur le temps, sur la façon, & sur le salaire même des ouvriers qu'il met en œuvre.

Le Mortier n'est autre chose que de la chaux détrempée avec du sable, du ciment, ou du pouzzol, qui est un sable particulier au terroir de Pouzzol en Italie, qui s'endurcit même dans l'eau, & pénetre & blanchit les cailloux. Notre mortier ordinaire est de chaux & de sable : mais quand ce mortier seche trop, il n'est pas de durée. Il faut aussi, en l'appliquant, discontinuer le travail plus ou moins de temps, selon que le mortier est plus long-temps à sécher & à se conglutiner, suivant la saison & le pays, afin que l'ouvrage ait le loisir de s'affer-

mir & de prendre corps avant que d'être surchargé; le mortier gras, c'est-à-dire, où il y a trop de chaux, ne vaut rien non plus.

Les mortiers, pour être recevables dans les ouvrages du Roi, doivent être *tiercés*, c'est-à-dire, que sur deux brouettées de sable mâle de riviere, on y doit mettre une brouettée de chaux éteinte de deux jours dans un bassin, sinon l'ouvrage se tourmente, se fend & se déjette en peu de jours.

On fait aussi du mortier avec de la terre au lieu de sable, comme nous le dirons à l'article suivant.

Le badigeon est un mortier qui se fait de recoupes de pierres de taille, dont on enduit & on colore le plâtre des murailles, pour le faire ressembler à des pierres de taille. On croit souvent que des chaînes, des murailles, des tableaux, des croisées sont faites de pierres, & ce n'est qu'un enduit de plâtre coloré avec du badigeon. Les maçons enferment les enduits de mortier par des naissances badigeonnées. Les sculpteurs en pierre ont aussi leur badigeon, qui est du plâtre mêlé avec de leur même pierre dont la figure est faite, que l'on met en poudre & que l'on détrempe pour remplir les trous des figures, en réparer les défauts, & les faire paroître de même couleur.

Les menuisiers ont aussi leur badigeon, qu'ils font de sciure de bois détrempée avec de la colle-forte, pour remplir les gersures & autres défauts du bois. Elle sert de même aux sculpteurs en bois.

Ainsi le badigeon sert pour parer des endroits bruts que le propriétaire voudra cacher ou embellir: il sert aussi quelquefois à tromper ceux qui prennent la couleur pour la réalité.

De la Terre.

On fait aussi du mortier de terre pour les murs de clôture, & même la plupart des maisons à la campagne. C'est une erreur de penser qu'en général la bâtisse n'en vaut rien; ce qui est contraire à l'expérience. On conviendra qu'elle n'est pas bonne quand la terre ni la pierre n'ont pas les conditions requises, quand la terre est légere, & que les pierres sont petites, lisses, glissantes, & de la qualité du caillou ou du grès. Mais nous avons toujours vu les murs de clôture & des bâtimens, en mortier de terre, & pierre de meuliere sur-tout, durer très-long-temps, quand ils sont faits par de bons ouvriers, avec de bonne terre rouge, grasse & liante: on n'en doit point employer d'autre. Nous connoissons de ces bâtimens qui sont crépis en chaux & sable par-dessus, qui durent depuis 200 ans. Si dans les murs de clôture qu'on ne crépit point, il se fait par vétusté quelque breche de trois ou quatre pieds de large par le haut, on ne voit du moins jamais des pans de murailles entiers de plus de 20 toises de long faits en mauvaises pierres, quoique crépis en plâtre, tomber en entier par le pied, comme on en voit aux environs de Paris, où l'on emploie beaucoup de plâtre.

On fait dans des campagnes en Picardie, des murs de clôture, ou murets, comme on les appelle, en terre graveleuse seulement, sans pierres, qui durent cependant très-long-temps, & même cent ans, selon le proverbe du pays.

Souvent aussi la terre sert à faire des murs de bauge, soit de pierrailles ou de simple torchis, comme je le dirai dans l'article troisieme de ce chapitre.

La terre sert à bâtir, principalement en ce qu'on en fait la tuile, la brique, le carreau & le ciment.

De la Tuile, de la Brique, du Carreau & du Ciment.

La tuile se fait avec de la terre franche, rouge ou blanche, mêlée avec un

peu de terre glaise. Si la terre est trop forte & sujette à fendre, on y met du sable fin & doux qui en diminue la force, en même temps qu'il augmente la dureté. On connoît la bonté de la tuile, lorsqu'étant frappée en l'air elle sonne bien, & que la couleur est d'un rouge foncé; au lieu que quand ce rouge est jaunâtre, c'est une marque que la tuile n'est pas bien cuite, & elle n'est pas de durée: c'est à quoi on doit prendre garde. La tuile vieille cuite est la meilleure pour le service.

Il y a des pays où l'on fait des tuiles plombées & vernissées qui durent plusieurs siecles. Il y a des tuiles plates: il y en a de quarrées avec un crochet, & il y en a de gironnées plus étroites par haut que par bas, mais elles sont moins d'usage que les autres. On fait des tuiles de différentes grandeurs. Les unes sont appelées tuiles du grand moule, & ont treize pouces de long, huit de large, & on lui donne en l'employant sur les couvertures quatre pouces trois lignes de *pureau*, terme de couvreur qui signifie la partie de la tuile qui reste découverte quand la tuile est mise en œuvre: le millier de tuile du grand moule fait sept toises de couverture. La grandeur des tuiles du petit moule n'est pas réglée; elle est ordinairement de neuf à dix pouces de long, six de large, & trois pouces & demi de pureau. La tuile du moule bâtard tient le milieu des deux autres, & n'est plus d'usage. Les tuiles rondes, soit à la maniere de Guyenne, qui sont en forme de gouttiere ou demi-rond, soit à la façon de Flandres, où elles sont en S de deux pieces, demandent un comble extrêmement plat, à la différence de nos tuiles quarrées & plates.

Plus la matiere dont on couvre le toit est pésante, plus le toit doit être abaissé, & la charpente forte, & l'on met quatre chevrons à la latte qui a quatre pieds de long.

La tuile se vend, à Paris, au millier de différens échantillons. La tuile du grand moule vient de Passy & de Bourgogne; celle de Passy passe pour la meilleure; elles sont l'une & l'autre du grand moule. Le millier fait six toises deux tiers de couverture, ou 153 tuiles pour une toise quarrée. Quand on la met à claire voie, il n'en faut que 108, & le millier alors fait neuf toises un quart d'ouvrage.

A Montreau, il s'en fait de bonnes aussi, & l'on y fait cas des tuiles sur lesquelles on voit des taches noires & métalliques; cette tuile est en effet de fort bonne qualité.

Le millier de tuile commune ou du petit moule, qui a neuf pouces de long sur six de large, pese 2540 livres le cent, 254 livres le pied cube, ou 500 desdites tuiles 127 livres, ce qui est environ deux livres & demie par tuile. On lui donne trois pouces de pureau, elle fait trois toises & demie d'ouvrage, chacune de 288 tuiles. La tuile résiste mieux au vent sur les bâtimens que l'ardoise.

La brique est aussi une terre franche, rouge, grasse, cuite au four & façonnée à peu près comme la tuile. On bâtit de briques dans les endroits où il n'y a point de carriere de pierre. Cet usage étoit connu dès le temps du déluge; & les édifices les plus durables que les empereurs Romains ont construits, étoient de briques. On les taille par carreaux longs d'environ huit pouces, larges de quatre & épais de deux. Il y a pourtant deux sortes de briques; la brique entiere, & la demi-brique, qu'on appelle autrement brique de *chantignolle* ou d'échantillon. Elles ont toutes deux la même longueur & la même largeur; mais la brique entiere est deux fois plus épaisse que l'autre. On emploie la brique entiere pour faire des paremens aux murs de cloison. La demi-brique sert à paver, & à élever des tuyaux de cheminée.

Il faut choisir la brique comme la tuile, c'est-à-dire, sonnante, colorée & bien cuite, afin qu'elle dure long-temps.

Il y a des endroits où l'on ne se sert, pour les ouvrages légers, que de briques crues, c'est-à-dire, séchées seulement à l'air & au soleil, sans avoir passé par le feu ; mais elles ne résistent pas à l'eau ni au poids, mais seulement dans des cloisonnages.

Le millier de briques entieres ou du premier échantillon, pese 4000 livres, le cent 400 liv. la brique quatre liv. Le pied cube, contenant 35 briques, 140 liv.

A l'égard du *carreau*, il y entre beaucoup de terre glaise qui est plus ferme. On doit y faire, pour le choix, la même attention que pour les briques. Il y a de grands & de petits carreaux ; il y en a de quarrés & d'octogones, c'est au goût de celui qui fait bâtir, qu'on doit s'en rapporter pour la figure. Le grand, qui est tout quarré, a sept pouces, & sert à paver les cuisines, les âtres, &c. le moyen a six pouces de diametre, & le petit, quatre : les deux derniers sont aussi ordinairement quarrés & à six pans : les grands se mettent sur des voûtes ; les moyens aux étages d'en bas ; & les petits aux étages supérieurs, parce qu'ils chargent moins le bâtiment. On se sert aussi quelquefois de plâtre au lieu de carreaux dans les étages supérieurs, & de briques pour paver les lieux bas.

On connoît la bonté de la brique & du carreau, comme la tuile, quand ils sont d'un rouge foncé, & qu'étant frappés en l'air, ils rendent un son clair ; on juge par-là s'ils sont bien cuits, bien conditionnés, & s'ils ne sont point cassés. Il en est de même des grands carreaux de poterie vernissés, qui sont communs en certaines provinces. En d'autres, où le plâtre & l'ardoise abondent, on les emploie aussi au lieu de carreaux, & on y trace des compartimens. On se sert encore, pour les grands appartemens à rez-de-chaussée, de pierres de Boulogne blanches & bleues, &c.

Le millier de carreaux de six pouces d'échantillon pese 1500 livres, le cent, 150, un carreau, une livre & demie. Le millier de carreau à 6 pans de six pouces d'échantillon, fait six toises d'ouvrage.

Le ciment des maçons est de la tuile ou de la brique concassée & réduite en poudre grossiere, mêlée avec de la chaux éteinte. Il est excellent sur-tout pour les ouvrages de maçonnerie, qui se font dans l'eau ; & il n'est pas surprenant qu'il résiste à cet élément, puisqu'ayant la glaise pour origine, il en retient la tenacité, quand il est employé comme il faut. Le ciment de tuile est plus estimé que celui de brique ; il faut qu'il soit bien battu : on le détrempe avec de la chaux, à l'aide du rabot ; & plus il est remué, meilleur il est. Il entre dans une toise un septier de ciment & un minot ou trois boisseaux de chaux.

En Turquie, ils font jusqu'à de grandes cuves à vin avec du ciment détrempé d'huile, ce qui les fait paroître comme un marbre rougeâtre.

Le ciment, à Paris, se mesure au septier, qui contient quatre sacs, chacun de trois boisseaux. Il faut un demi-minot de chaux pour employer quatre sacs de ciment, qui font une toise d'ouvrage en pavé refendu.

Le ciment des fontainiers, qu'on appelle quelquefois ciment éternel, est fait de brique, de charbon de terre, d'écailles de fer ou mâche-fer, & de chaux-vive, bien broyés ensemble, & corroyés dans de l'eau. Ils en font aussi un autre, qui n'est que de la poix noire, mêlée avec des cendres tamisées. Les lunettiers s'en servent aussi.

On appelle *ciment* des verriers-fayenciers, une composition de chaux vive, de farine de seigle, de blanc d'œuf & d'eau salée, dont ils se servent pour rejoindre les pieces du verre, de la fayence & de la porcelaine fine, on peut l'employer pour tous autres ouvrages de terre. Ils ont encore un autre ciment propre aux mêmes usages, qui est fait de chaux vive pulvérisée, de deux fois autant de brique passée au tamis, détrempée avec de l'huile de noix.

Du Pavé.

Le pavé de pierre de grès, duquel ſeul on ſe ſert à Paris, eſt de deux ſortes, l'un eſt le gros, qu'on connoît ſous le nom de pavé de rue, il a ſept à huit pouces en quarré, & s'emploie avec ſable ſeulement dans les paſſages publics : l'autre eſt le pavé d'échantillon, qui eſt de différentes grandeurs : le plus grand eſt celui qui eſt de gros pavés fendus en deux, il ſert à paver les cours, & s'emploie à chaux & à ſable; on s'en ſert auſſi pour paver ſur des caves à *bain de mortier*, c'eſt-à-dire, avec force mortier; on ne pave point autrement ſur les caves : le petit, qui a quatre ou cinq pouces en quarré, & qui eſt taillé d'échantillon, s'aſſeoit à chaux & à ciment; on ne s'en ſert qu'aux belles cours & aux cuiſines, ſur-tout ſur les caves, & on y mêle du pavé noir pour ornement : plus il eſt menu, plus il eſt beau; mais il n'eſt pas ſi ferme, & coûte un peu plus que l'autre.

Le pavé nommé *rabot*, qui eſt toujours moins cher de la moitié que celui de grès, ſe fait de pierres de liais & autres pierres dures : on l'emploie à chaux & à ſable, aux endroits où l'on ne veut point faire de dépenſe, ſur-tout quand il n'y paſſe pas de carroſſe ou charrois.

Ainſi, pour paver les endroits où paſſent de groſſes voitures, on ſe ſervira du gros pavé; de celui d'échantillon pour les cours, & du petit ou menu pour les cuiſines : on les pave auſſi de briques, ou de cailloux taillés au marteau ſur une face, & équarris en queue. Au ſurplus, comme chaque province a ſes carrieres de pierres & ſes carreaux de terre cuite, on ſe ſervira de ce qui ſera le plus convenable & le plus à portée. On aura attention de donner au pavé des cours au moins un pouce de pente par toiſe pour l'écoulement des eaux. Mais aux revers de pavé, le long des bâtimens, on donnera un pouce de pente par pied, pour égoûter les eaux; c'eſt-à-dire, trois pouces pour trois pieds.

Le pavé de rue ou de grand échantillon ci-deſſus, peſe 25 liv. ce qui fait pour le cent, 2500 liv. On en donne onze cens pour un millier. Le millier fait dix toiſes d'ouvrage. Fendu en deux pour les cours, il en fait le double.

De l'Ardoiſe.

L'ardoiſe eſt une pierre bleue, brune ou rouſſe-noire, tendre & foſſile au ſortir de la carriere, & qu'on coupe en feuilles déliées pour en faire des couvertures. Celle qui eſt d'un roux-noir eſt la plus eſtimée. Il y en a de pluſieurs ſortes & de différentes meſures. Celle qu'on appelle la quarrée forte a onze pouces de longueur ſur ſept à huit de largeur.

Le millier peſe 1000 livres, le pied cube 156 liv. On donne à l'ardoiſe quatre pouces de pureau comme à la tuile, ou le tiers de ſa hauteur. Les 175 ardoiſes font une toiſe d'ouvrage; le millier, cinq à ſix toiſes. 2e. Le millier d'ardoiſe quarrée fine, de douze à treize pouces en tous ſens & une ligne d'épaiſſeur, peſe à-peu-près autant. Le millier à 3 pouces & demi de pureau fait quatre toiſes de couverture. 3e. La petite fine, dont le millier fait trois toiſes d'ouvrage. 4e. La quartelette, pour les dômes, n'a que cinq pouces & demi de large; on lui donne trois pouces de pureau, & fait trois toiſes & demie d'ouvrage.

Ces échantillons ſont ceux de l'ardoiſe qu'on tire des carrieres d'Angers; c'eſt preſque la ſeule qu'on emploie à Paris, comme la meilleure. L'ardoiſe de Mézieres & de Charleville n'eſt ni auſſi belle, ni auſſi bonne.

En général le troiſieme lit, à compter de la ſuperficie, eſt le plus cher & le meilleur.

Du Bardeau.

Le bardeau n'est que des petits ais, qu'on emploie au lieu de tuile, pour couvrir les maisons : on les fait souvent de douves ou d'autres ais qui soient aussi minces. Cette couverture ne charge point une charpente ; c'est pourquoi on en couvre volontiers les angars, & quelquefois aussi les maisons, principalement dans les lieux où la tuile est rare, & le bois commun. Il faut prendre garde que le bardeau soit sans aubier; autrement il pourrit en peu de temps : au reste, étant plus léger que la tuile, on fait la charpente de la couverture moins forte. Il ne faut pas épargner les clous aux couvertures de bardeau, non plus qu'à celles d'ardoise, & le peindre à l'huile, pour le conserver contre la chaleur & les pluies. On appelle aussi bardeau des douves de tonneau, ou petites planches, ou des petits bâtons de chêne refendus, qu'on pose sur les solives pour carreler les dessus.

Du Roseau, du Chaume & du Gluis.

Pour couvrir les toits, on se sert encore de roseau, de chaume ou de gluis, qui est la paille de seigle non battue au fléau, mais en faisceau seulement, sur la panse d'un tonneau, pour en ôter le grain ; car si cette paille étoit broyée, elle ne seroit d'aucun usage en couverture ni autrement : on doit prendre garde qu'elle ne soit point rongée des rats, & que le couvreur, pour la bien lier, n'épargne pas ses bras, ni les liens.

Pour couvrir de chaume ou de gluis, après que les faîtes & sous-faîtes sont posés, on y attache, avec de gros osiers ou des baguettes de coudriers & autres menus bois, des grandes perches de chêne à trois pieds l'une de l'autre, qui servent de chevrons ; le couvreur les lie avec d'autres plus petites, qu'il met en travers, & sur le tout, il applique le chaume ou la grande paille avec de bons liens semblables aux premiers : plus ces liens sont serrés & le chaume pressé & distribué également par-tout, plus la couverture est de durée.

La couverture de roseau dure quarante à cinquante ans : celle de gluis dure plus que celle de chaume. On couvre aussi avec les grands joncs & avec les herbes grossieres qui croissent dans les marécages : plus il y a de joncs & de roseaux, meilleures elles sont. On les coupe au printemps à la faux ou à la faucille, selon leur force & leur épaisseur ; car il est besoin qu'elles aient du corps & de la consistance : on les fait faner au soleil pendant quatre ou cinq jours, & on les met en bottes qu'on garde au sec : il ne faut pas qu'elles soient mouillées pendant le fanage, autrement elles pourrissent : c'est pourquoi il n'en faut couper qu'autant qu'il y a apparence de beau temps pour plusieurs jours.

Dans le Pérou, le long de la mer du Sud vers Lima & autres endroits où il ne pleut presque jamais, ils ne couvrent leurs maisons que de chaume ; mais ils en font plusieurs couches l'une sur l'autre, & mettent entre deux la hauteur de trois doigts de terre menue, & pétrie avec le chaume : ils y emploient aussi de la paille. Dans d'autres endroits, ils couvrent avec des branches de palmier, des genêts, &c.

De la Latte & Contre-Latte.

La bonne latte à tuile doit être faite de bois de fente de chêne & sans aubier; elle se nomme latte quarrée, & se vend à la botte, qui en contient cinquante : chaque latte a quatre pieds de longueur, un pouce trois quarts ou deux pouces

de

de large, & deux à trois lignes d'épaisseur. Il faut vingt-huit ou trente lattes à chaque toise de couverture pour la tuile du grand moule, ayant quatre pouces de pureau : pour la tuile du petit moule, à laquelle on ne donne que trois pouces d'échantillon ou pureau, il en faut trente-six par toise.

Pour employer un millier de tuiles du petit moule, il faut un cent & demi de lattes ; quand c'est du grand moule, il y en entre moins, parce qu'il ne faut pas latter si près qu'à l'autre tuile : chaque latte demande cinq clous pour le moins.

Il faut bien cent quarante clous pour latter une toise quarrée sur des chevrons qui seront espacés de trois à la latte; & pour latter sur un comble, dont les chevrons seront espacés de quatre à la latte, il faut environ cent quatre-vingt clous.

Cette sorte de latte s'emploie à plusieurs autres usages; on en met aux plafonds à lattes jointives, une botte par toise. Aux cloisons à claire voie, 18 lattes par toise. La botte de lattes pese 24 livres.

La latte à ardoise s'appelle latte *volice;* elle doit être de bois de chêne, & avoir la même longueur que la latte quarrée, quatre à cinq pouces de large, & trois lignes d'épaisseur : elle se débite aussi à la botte ; mais la botte n'en contient que vingt-cinq. Quand on l'emploie, il faut que les lattes se touchent presque l'une à l'autre, parce que la latte à ardoise est bien plus large que celle à tuile ; la botte peut faire à peu près une toise & demie de couverture : chaque latte est attachée par quinze clous, quand elle est large ; & quand elle est étroite, dix suffisent : on y attache l'ardoise avec deux ou trois clous.

La contre-latte est une latte large de quatre à cinq pouces, & épaisse d'un demi, que le couvreur met de haut en bas entre les chevrons, pour entretenir les lattes. C'est un bois de fente de sciage, qui se débite à la toise : il en faut trois toises à chaque toise de couverture, quand il n'y a que trois chevrons à la latte; & quand il y en a quatre, on ne s'en sert point, la latte même servant de contre-latte. La contre-latte à ardoise est de sciage, & semblable à celle de la tuile. On appelle *latte jointive*, celle qu'on met sur des pans de charpente, pour soutenir un enduit de plâtre.

La chanlate est une piece de bois qu'on attache vers le bout des chevrons, en dehors du mur, pour soutenir & élever les derniers rangs de tuile, afin qu'ils rejettent l'eau au-delà du mur, & qu'elle ne le gâte point.

Latter à claire-voie; c'est mettre des lattes sur un pan de bois pour retenir les platras des panneaux & les couvrir de plâtre. Latter à lattes jointives, c'est clouer des lattes si près les unes des autres, qu'elles se touchent, ce qu'on appelle *lattis*, pour lambrisser les cloisons, plafonds, cintres, &c. Un mur de charpente, qu'on a latté & enduit, est estimé les trois quarts d'un mur de maçonnerie : quand il est contre-latté, il vaut autant que le mur entier.

Des Bois.

Les bois de charpente & de menuiserie ne sauroient être trop secs & sans aubier. Le bois de charpente se vend à Paris au cent de pieces ; la piece de 12 pieds de long sur six pouces en quarré, par où l'on peut évaluer les plus grosses pieces. La piece de bois de chêne vert pese 181 liv. 8 onces ; de chêne sec, 174 liv. 12 onces ; la piece de bois blanc, les deux tiers du chêne.

Le bois de menuiserie se vend de même, & à la toise de planches, ou de membrures de différentes épaisseurs : la toise de planches de chêne, d'un pouce d'épaisseur sur un pied de large, pese 30 liv. & de sapin 20 livres ; par où l'on peut évaluer les plus épaisses & les membrures de même.

Du Verre.

Le verre de France est plus beau, plus fin & meilleur que celui de Lorraine ; sur-tout quand il est choisi bien droit & éloigné du bossage du plat. Quoique le verre fin soit d'une matiere différente du verre moyen, cependant il s'en trouve du moyen parmi, qui est verdâtre, & qui, par conséquent, n'est pas si blanc ni si clair ; il doit coûter moins. Il s'en trouve aussi de rebut, qui est celui où tiennent les boudines ou bossage : on ne s'en sert que pour les endroits de peu de conséquence.

L'usage actuellement est de faire les croisées à carreaux de différentes grandeurs, qu'on attache avec des pointes de fer, & qu'on entoure de mastic ou de papier : on les entouroit autrefois de plomb, mais ils n'étoient pas si clos qu'avec le mastic. Pour les bâtimens de quelque conséquence, on fait les croisées à grands carreaux, & l'on y emploie du verre de Bohême.

On se servoit autrefois de croisées à panneaux à compartimens de différentes façons, arrêtés par des targettes de fer ; mais présentement on n'emploie les panneaux que pour les églises, & les étages élevés des maisons de peu de valeur.

Les vitriers appellent le verre *casilleux*, lorsqu'il se casse en plusieurs morceaux, en y appliquant le diamant pour le couper.

Le panier de verre de France, contenant 24 plats de verre de demi pied, six à sept pouces de diametre, pese environ 150 livres.

Du Plomb.

Le plomb est un métal pesant, luisant, noirâtre, sans ressort, & qu'on peut étendre aisément par le moyen du marteau ou autrement.

Il y a des mines de ce métal en France & en Angleterre, d'où on le tire en forme de pierre, qui se nomme mine de plomb. Il est facile de la mettre en poussiere ; mais pour la faire fondre, cela n'est pas si aisé ; car avant que de la jeter dans des fourneaux faits exprès, & où il y a à chacun un canal d'où le plomb découle, il faut la briser par morceaux. Lorsque le plomb est fondu, on le verse dans des moules, & on l'en retire en forme de lingots qu'on appelle saumons. Ces saumons se vendent aux plombiers, qui, après les avoir fait fondre, coulent ce plomb fondu sur le sable de terre bien égal & bien uni, d'où ils le retirent en forme de tables, & l'emploient ensuite à leurs différens ouvrages.

Dans les bâtimens, le plomb sert à faire les faîtages, les noues & noquets, les chaîneaux, bavettes de chaîneaux & les gouttieres, les descentes & cuvettes, les lucarnes demoiselles & œils de bœuf, les réservoirs, bassins & tuyaux, les terrasses, les vases ou autres ornemens ; & suivant les ouvrages auxquels on le destine, on lui donne différentes épaisseurs.

Quand on a du vieux plomb, on en donne ordinairement trois livres pour deux de neuf, & quelquefois deux pour une.

Voyez ce qui est dit du plomb laminé, ci-après à l'article du toisé, évaluation & prix des bâtimens.

Du Fer & du Clou.

Il faut préférer le gros fer pour les bâtimens. On s'y sert d'ancres, de tirans, harpons, bandes de tremis, étriers, équerres, boulons, corbeaux, chevilles,

dents-de-loups, crochets, fantons pour les cheminées, &c. Toutes ces ferrures doivent être d'un bon fer & bien travaillé.

Le fer qui nous vient de Suede, d'Allemagne & d'Espagne est excellent pour les ouvrages polis & délicats, & non pour les bâtimens; celui de Champagne & de Normandie est cassant, sur-tout celui de Saint-Dizier, qui a le grain plus gros; celui de Nivernois est doux & propre à faire des armes; celui de Bourgogne l'est moins; celui de la Roche est doux & fin; celui de Senonches doux & pliant, & celui de Vibray-au-Mans est plus ferme: l'acier n'est autre chose qu'un fer affiné.

On connoît si le fer est bon, doux & pliant, quand la barre a de petites veines noires en long, quand elle plie sous le marteau, & qu'elle n'a point de *gersures*; ce sont des fentes ou des découpures, qui marquent que le fer est chaud & difficile à forger: quand on le casse, les noirceurs dans la fente sont une autre marque de bonté. Celui qui est gris, noirâtre & tirant sur le blanc dans l'endroit où il est rompu, est le plus rude; il entre dans les bâtimens, & sert aux gros ouvrages, comme ceux des taillandiers, maréchaux & autres: ils le connoissent en le forgeant, mais ils ne vous disent pas s'il est doux ou ferme sous le marteau: à froid, le doux casse, & le ferme plie.

On appelle *fer carillon*, le petit fer qui n'a que huit ou neuf lignes en quarré; fer *rouverain*, celui qui se casse à chaud, & qu'on a de la peine à forger: on dit que le fer se *gresille*, lorsqu'en le chauffant il devient comme par petits grumeaux.

Le fer est quelquefois dangereux lorsqu'il est mis dans la maçonnerie, & dans les pierres de taille; car il se rouille, & en se rouillant il s'enfle, fait casser les pierres & rompre les murailles: c'est pourquoi les anciens se servoient de crampons de cuivre pour lier les pierres ensemble dans les grands édifices. Cependant, parce qu'on ne peut pas se passer d'employer le fer, il faut le bien étamer pour le garantir de la rouille, ou le peindre de plusieurs couches.

Pour garantir de la rouille les ouvrages de fer ou d'acier, prenez huit livres de panne de porc, ôtez-en les peaux & tout ce qu'il peut y avoir de chair; coupez-les minces, & faites-les fondre sur le feu avec trois ou quatre cuillerées d'eau dans un pot neuf vernissé; passez par un linge cette graisse fondue, & remettez-la ensuite dans le même pot sur un petit feu, avec quatre onces de camphre écrasé en miettes; laissez bouillir le tout doucement, jusqu'à ce que le camphre soit entiérement dissous: alors ôtez de dessus le feu cette composition; & tandis qu'elle est chaude, mêlez-y autant de plumbago qu'il en faut pour lui donner une couleur de fer. Le plumbago est la matiere dont on fait les crayons couleur de fer. Il faut se servir de cette graisse au lieu d'huile, pour en frotter le fer ou l'acier: il doit être chaud à le pouvoir tenir à peine dans les mains; quand il est refroidi, il faut le bien essuyer avec un linge.

Quant au poids du fer. Un pied de fer d'un pouce quarré, pese trois livres trois quarts: il en faut plus de cent cinquante morceaux d'un pied de long pour faire le pied cube qui pese 558 liv.

Le *clou* à latte se vend à la somme, qui doit peser 36 livres; mais la somme de clous à ardoise ne pese que 30 livres. Le millier de clou fin pour latter pese trois livres & demie. Une livre de clou fait deux toises de couverture.

On emploie différentes sortes de clous dans les bâtimens qu'il est bon de connoître & savoir distinguer, pour les petites réparations qu'on veut faire chez soi. On préfere, pour la menuiserie, le clou de Liege, qui a la tête mince & le corps délié; & pour la serrurerie, le clou Normand, qui a une grosse & forte tête. Les menuisiers & les serruriers les distinguent par numéros, suivant leur longueur.

Le clou de quatre, a un pouce & demi de long.
Le clou de six, deux pouces.
Le clou de huit, deux pouces & demi.
Le clou de dix, trois pouces.
Le clou de douze, trois pouces & demi.

Il y a au-dessous le clou à latte qui est de deux sortes, le gros & le fin. La broquette à tête ronde, & la broquette à tête plate, dont il y a plusieurs échantillons; la plus petite se nomme *de la semence*, c'est la plus chere, & ensuite les clous d'épingle, aussi de plusieurs échantillons.

De la Natte.

La *Natte* la plus menue de brin est la meilleure; elle est aussi plus chere, parce que le brin de paille étant plus menu, il y en entre davantage. La toise de la natte de paille fine vaut depuis vingt sols jusqu'à quarante; mais on ne s'en sert plus guere à présent, à cause de la vermine qu'elle engendre, & du danger du feu, d'autant plus que les chambres & les cabinets étant maintenant plus ouverts qu'ils n'étoient autrefois, il ne s'y conserve plus tant d'humidité que dans les chambres des vieux bâtimens où tout pourrissoit, & où il falloit se servir de nattes pour tenir les lieux secs, & conserver les tapisseries & les meubles. Cependant on ne laisse pas de se servir encore assez souvent de natte à la campagne, pour ces usages-là ou pour d'autres.

On en met sur les *bars*, qui sont les fortes civieres qui servent à porter les pierres & autres matériaux; & alors on dit qu'un bar *est armé de ses torches de nattes :* c'est afin que les pierres ne s'écornent point.

On fait aussi de la natte avec des joncs & avec des scions de genêt : on bat ces brins, après les avoir un peu macérés dans l'eau, pour les rendre plus flexibles & lians; on les tortille & cordonne, & on coud les différens cordons les uns près des autres avec de la petite ficelle, quand on ne veut pas en faire un tissu tout d'une piece.

Nous renvoyons les poids & mesures des grains, vins & denrées qui ne peuvent être compris dans le rang des matériaux, aux chapitres de chacune de ces denrées.

Maniere de faire la Chaux.

Nous la faisons ordinairement de certaines pierres blanchâtres & dures, qui se trouvent dans la plupart des montagnes & côteaux, mêlées souvent parmi la terre en forme de carriere. On appelle ces pierres en bien des endroits du *marle*, pour les distinguer de la marne, qui est une terre grasse & fossile, & du moilon, qui est tout en masse de rocher dans les carrieres.

Pour faire de la chaux, on prend des pierres grasses & point graveleuses; on les hache avec une mauvaise serpe par morceau de la grosseur de deux pouces, avant de les porter au four; & à mesure qu'on avance sous terre dans la carriere, d'où on les tire, on y laisse des piliers d'espace en espace, pour soutenir les terres du dessus, & éviter les éboulemens & les effondremens.

On fait les fours à chaux ordinairement proche des carrieres mêmes, & on les fait de briques crues ou de pierres arrangées en rond comme un puits, le haut du four ouvert à fleur de terre, & le fourneau posé dans le fond, avec une ouverture en arcade sur le devant au bas du four. Les pierres qu'on en tire en le creusant, servent à y faire de la chaux : & quand ce four n'est que de passage,

& qu'il ne doit servir qu'à faire deux ou trois fournées de chaux, on ne prend point la peine de le maçonner.

Avant d'y mettre les pierres hachées que le feu doit convertir en chaux, on met au fond du four environ la charge d'un cheval, de bois, de cordages & de cotercts, & un peu de genêt sec ou de bourrées par-dessus, afin que le charbon & les pierres qu'on y mettra ensuite, ne coulent point en bas : ensuite on jette dans le four six boisseaux de charbon de bois, puis trois boisseaux de marle ou pierres hachées dont on fait un premier lit, en étendant bien par-tout le charbon & les pierres par dessus. Au second lit, on met quatre boisseaux & demi de charbon & autant de pierres. Au troisieme lit, six boisseaux de pierres sur quatre boisseaux & demi de charbon. Au quatrieme lit de même, & ainsi de suite jusqu'à ce que le four soit plein, ou tant qu'on voudra faire de chaux.

Cela fait, on y met le feu par tout le fourneau, & on bouche l'ouverture avec des morceaux de brique posés de bout, pour qu'il n'y passe qu'un peu d'air qui entretienne le feu. Il faut le nourrir du bas jusqu'à ce que le four ne fume plus, & que toute l'humidité en soit dissipée ; & alors la chaux est faite.

Mais on doit prendre garde quand la pierre est rougie dans le fourneau, que le feu soit toujours égal jusqu'à ce que la pierre soit calcinée ; car si la flamme, qui a commencé à passer entre les pierres, demeure quelque temps abattue, & que la chaleur du feu soit ralentie avant la fin de l'ouvrage, on ne pourra jamais faire de chaux avec ces pierres, quand on brûleroit cinquante fois autant de bois qu'il en faut ordinairement, parce que dans cet intervalle de chaleur, les pores de la pierre, que le grand feu avoit commencé à former, se rebouchent, la matiere s'affaisse & confond tout ; en sorte que la flamme n'y trouvant plus ni les pores ni les interstices qui y étoient auparavant, elle n'y peut plus remonter.

Quand on veut garder la chaux, ou empêcher qu'elle ne se fuse à l'air, aussitôt qu'elle est cuite, on la détrempe comme nous l'avons expliqué ci-dessus.

Ce que les artisans appellent *chaux à grande volée*, & qui est la plus estimée, ne differe de la précédente, qu'en ce que les pierres dont on la fait, sont en plus grands morceaux, & on les cuit avec du bois au lieu de charbon entremêlé.

Maniere de faire la Brique.

La terre aréneuse, graveleuse, ni le bourbier sablonneux ne sont point propres pour faire les bonnes briques ; elles pesent trop & se détrempent à la pluie. La terre blanche qui tient de la craie, la terre rouge, ou même le sablon mâle rouge en font de bonnes ; elles sont fermes, légeres, & ne chargent pas beaucoup un bâtiment. On les fait en saisons convenables, pour qu'elles puissent sécher plus aisément.

Pour faire de la brique, il faut avoir de bonne argile, qui ne soit point sableuse, ou de la terre courte qui n'est pas si forte que la terre grasse, ou bien mêler ensemble de l'argille & de la terre courte ; tremper la terre avec de l'eau sans la noyer, la bien remuer avec une pelle, & la battre fort avec la tête d'un piquoir ou d'une houe. On range les moules ou cadres de bois sur une table, sur laquelle on jette un peu de sable bien sec, afin que la terre ne s'y attache pas : on met de la terre dans les moules, qu'on foule d'abord avec les mains ; ensuite on passe rudement sur les moules un bâton bien poli qu'on a soin de tremper dans l'eau toutes les fois : on porte le moule de côté, & on le décharge de plat dans une place bien unie ; puis on recommence, en frottant le moule à chaq

é

que fois avec du ſable bien ſec : on laiſſe ſécher la brique au ſoleil à demi ; enſuite on la taille, en coupant avec un couteau tout ce qui nuiroit à la régularité de la figure : on met les briques ſur le côté deux à deux à la hauteur d'un pied & demi, afin qu'elles ſéchent davantage ; puis on les met en haies encore ſur le côté ; ce qui fait comme une eſpece de muraille, & on les range de maniere qu'il y ait un peu de jour entre les rangs, afin qu'elles ſechent tout-à-fait : on les cuit enſuite dans des fours à grande volée, ou dans des fours ordinaires, qui ſont de moitié plus grands que ceux des potiers.

A la campagne, ceux qui ont de grands bâtimens de brique à faire ou à entretenir, épargnent beaucoup en faiſant faire la brique chez eux par des manœuvres. On leur donne, par exemple, quarante-cinq ſols du mille de brique ; & à ce prix, en prenant la terre ſur votre fonds, dans un endroit dont l'eau ne ſera pas éloignée, ils corroyent, moulent & enfournent vos briques : & quand de plus on les oblige à les défourner, on leur donne pour le tout, par exemple, trois liv. pour chaque mille, à la charge de ne compter que celles qui ſe trouveront entieres, parce qu'à la cuiſſon, ou en les défournant, il s'en trouve preſque toujours environ un cinquieme de caſſées. Moyennant ce prix, avec vingt-cinq cordes de bois que vous leur fourniſſez, ils cuiſent trente mille briques. Ils les font cuire en plein air, ſouvent en pleine campagne & dans l'endroit même d'où ils ont tiré la terre pour les faire. Ils y dreſſent leur fourneau, arrangent leurs briques autour & par-deſſus, tant plein que vide, & ils mettent à feu, après avoir recouvert le tout de terre & de gazon, à peu près comme on fait le charbon. Mais il faut un quart moins de bois pour les cuire dans une briqueterie ou four fait exprès ; & plus le four ſert de fois, moins il y faut de bois, parce qu'il eſt plus échauffé. On les fait à la campagne à peu de frais, parce qu'on n'y emploie que des briques crues qui ne coûtent qu'environ cinquante ſols le mille. On couvre le deſſus de ces fours d'une charpente groſſiere & légere, avec des genêts ou des bottes de chaume coupées en deux, & entrelacées ſimplement avec la menue charpente, parce que cette couverture ne ſert qu'à préſerver le four de la pluie & de la gelée, & on la retire quand on y cuit des briques, ce qui ſe fait toujours par un beau temps. On garde ces briques en magaſin ou dans le four même, pour ſervir au beſoin, & on doit toujours en avoir ſa proviſion.

Sur chaque fournée de briques on doit en faire quelques milliers qui ſoient arrondies en-deſſous par un bout, pour faire aux murs de colombiers des cordons de pluſieurs rangs qui débordent & avancent les uns ſur les autres, afin que les fouines n'y puiſſent pas monter.

Pour notre économie champêtre, les bons murs doivent ſe faire de pierres de meulieres ou de cailloux des champs, avec des chaînes & cordons de briques & bon mortier : & quand ces murs ſoutiennent des terraſſes, on y coule de la chaux pour remplir toute la maçonnerie, & la rendre plus tenace & plus ferme.

Maniere de faire la Tuile.

La terre à tuiles eſt moins commune que celle à briques & carreaux.

Il faut la tirer de longue main, afin que la gelée la compote ; car plus elle eſt vieille, meilleure elle eſt. La bonne terre pour faire de la tuile, eſt une terre forte & graſſe, avec laquelle on mêle de la terre courte : ſi la terre eſt fort graſſe, il faut mettre le tiers de terre courte, & moitié ſi la terre n'eſt pas bien forte ; il faut faire tremper la terre pendant vingt-quatre heures, ou un peu plus quand elle eſt fort ſeche ; y jeter de temps en temps de l'eau ſans la noyer, la bien remuer avec la pelle, enſuite la bien pêtrir avec les pieds deux fois hors de l'ouvroir ; puis on la jette dans l'ouvroir avec une pelle de tilleul, de tremble ou autre bois blanc,

qu'on trempe dans l'eau chaque fois qu'on prend de la terre pour la jeter dans l'ouvroir : on l'y pêtrit une troisieme fois avec les pieds : on en fait une grosse masse, on en prend à-la-fois un peu plus gros que la tête d'un homme, on pêtrit encore cette masse avec les mains ; puis, en la roulant sur une table, on l'allonge, on la coupe par morceaux avec quelque méchante faucille. Le moule à tuile étant posé & arrêté sur une espece de table disposée en pente comme celles où les chapeliers foulent leurs chapeaux, on jette du sable bien sec à l'endroit où est le moule ; & toutes les fois qu'on s'en sert, on le desseche ainsi en le trempant dans une mane pléine de sable bien sec : on jette avec force dans le moule ainsi préparé un morceau de la terre susdite, on le foule rudement avec les mains, puis on le polit de l'aller & du retour avec une espece de plane de bois fort unie qu'on fait couler en appuyant fort sur le moule : ensuite on range les tuiles à plat sur une petite planche, & quand il y en a huit ou dix, on va les mettre sur le côté le long d'une muraille en les serrant l'une contre l'autre : on peut en mettre cinq ou six rangées l'une sur l'autre, puis on recommence d'autres rangées de la même maniere. Vingt-quatre heures après que la tuile a été ainsi moulée, on l'expose de plat dans une place bien unie : quand les tuiles sont à demi seches, on les range le long des murailles des bâtimens quand il y a du couvert suffisamment, sinon on les met dans les bâtimens même pour les faire sécher à demeure ; & quand elles sont entiérement seches, on les expose au soleil sur le côté appuyées l'une contre l'autre, puis on les fait cuir au four.

Dans les tuileries bien rangées, il y a une halle qui est un lieu couvert & percé de tous côtés de plusieurs embrâsures, par où le vent passe pour donner du hâle & faire sécher à l'ombre la tuile, la brique & le carreau, parce que le soleil les feroit gerser & gauchir avant que de les mettre au four.

CHAPITRE IV.

Du Devis & de la Bâtisse, Maçonnerie, Charpente, Menuiserie, &c. Toisé, Evaluations, Prix des Ouvrages & Tromperies des Ouvriers.

Le *devis* est un marché par écrit, contenant toutes les clauses & conditions dont on convient avec l'entrepreneur pour la construction ou le rétablissement qu'on veut faire d'un bâtiment, ou le marché en détail, l'ordre & la disposition de l'ouvrage, la qualité & quantité des matériaux, leurs prix, & les frais de la main-d'œuvre, qu'on a vu ici, c'est d'après cet exposé qu'on peut dresser le devis, ou connoître s'il est bien fait, sans qu'il soit nécessaire d'en répéter mot à mot un plus long modele. On y observe que le tout sera *toisé de bout avant*, sans retour, & *non selon les us & coutumes.* Nous expliquerons à l'article du toisé ce que c'est. On n'oubliera pas la *garantie* pour dix ans, à compter du jour que les bâtimens seront achevés.

En faisant le total de la dépense de chaque partie, on remarquera que la maçonnerie en emporte ordinairement la moitié, la charpente, presque le quart ; les couvertures, menuiserie, serrurerie, vitres & pavé, l'autre quart.

Il y a deux manieres d'exécuter l'entreprise d'un bâtiment. On en charge un architecte, ou un entrepreneur à ses frais & risques, moyennant le prix convenu, dont on avance ordinairement une partie, en s'obligeant par lui de remettre les clefs à la main dans un temps fixé, & le tout fait & parfait ; ou bien

on s'en charge soi-même, & on le fait faire à la toise, à la tâche ou à la journée, en fournissant les matériaux. Mais il est bon d'en faire toujours un devis pour se conduire.

De la Batisse,

Et premiérement des Fondemens.

Lorsqu'on bâtit sur le roc, sur le tuf, ou sur un terrein ferme, les fondemens ne sauroient être plus solides; mais si le terrein est sablonneux & trop léger, ou la terre remuée, ou dans un marais, il faut alors recourir à l'art.

Dans la bâtisse ordinaire, on donne en général de profondeur aux fondemens, la sixieme partie de la hauteur du bâtiment, ou jusqu'à ce qu'on ait trouvé un terrein ferme. Quand il y a des caves & autres souterrains, on creuse plus avant, mais quand il n'y a point de caves, cela deviendroit inutile & dangereux; de peur de trouver au-dessous un lit de sable, ou de mauvais terrein; il faut cependant s'assurer si le terrein ferme a une profondeur suffisante pour porter l'édifice, ce qu'on peut reconnoître en frappant dessus avec une grosse piece de bois de bout de six pieds de long, & de la grosseur d'une solive : si en frappant le terrein, il rend un son clair & sec, & qu'il résiste au coup, le fond en est bon; autrement il ne vaut rien *. Quant à l'épaisseur ou largeur du mur des fondemens, on lui donne le double de celui qui sera élevé dessus.

Dans les *terreins marécageux*, il faut remplir le fond de la tranchée de *mâdriers*, ou grosses planches de chêne, sur lesquels on asseoit les pierres; & pour les ouvrages de conséquence, les ponts, les quais, &c. on enfonce des *pilotis*, sur la tête desquels on établit ces madriers **.

On éleve les fondemens en retraites par recoupemens, de façon que la diminution soit égale de part & d'autre, afin que le milieu du mur du bâtiment, hors de terre, tombe à-plomb sur le milieu de celui des fondemens.

Il est bon d'avertir nombre de personnes de la distinction qu'elles doivent faire entre les termes de fondations & de fondemens, qu'elles confondent souvent. On doit dire, on a creusé les fondations du bâtiment, & l'on va travailler aux fondemens.

La pierre de taille s'emploie sur son lit, comme elle étoit dans la carriere; si on la délite, ou pose de champ, c'est-à-dire, sur le côté, au lieu d'être à plat, elle est très-aisée à se fendre, & ne peut porter de grands fardeaux. Le lit de dessous est le plus dur; c'est pourquoi on doit le mettre en dessus, sur-tout pour des terrasses. Le marbre n'a point de lit, & se peut mettre en tout sens : il y a des pierres dures qui ont la même propriété, comme le grès, &c.

Les pierres de taille, ou grandes pierres, se posent en paremens, & boutisses & les joints en recouvrement les uns des autres. Les chaînes en sont plus fortes pour retenir la poussée des terres dans les murs des terrasses.

On bâtit en pierres de taille en plein, ou en gros carreaux de grès, en moilons équarris, ou en briques, en pierres de meulieres, &c. ou bien on se contente de faire des chaînes des plus grosses pierres, & l'on remplit les entre-deux des plus petites.

---

* Bulet, pag. 249, édit. 1762.

** M. Tardif, ingénieur des ponts & chaussées, présenta au Roi, en 1757, un projet pour fonder solidement, par encaissemens, dans les rivieres, marais & fonds sablonneux.

Les pierres d'attente sont celles qu'on laisse passer au-delà du mur qu'on bâtit, pour les lier avec une autre muraille; on les appelle naissances, lorsqu'elles sont laissées pour former une voûte.

On ne doit jamais travailler par épaulées sans nécessité, mais on doit conduire son mur à même hauteur d'un bout à l'autre, afin que la maçonnerie s'affaisse également & ne fasse qu'une seule masse. Il n'y a guere de nécessité de bâtir par épaulées, que dans le cas de reprendre peu à peu une muraille en sous œuvre, quand elle est en péril; encore vaut-il mieux étayer & conduire la maçonnerie tout de suite.

L'épaisseur *des gros murs* doit différer, suivant leur hauteur. On leur donne communément deux pieds d'épaisseur sur dix toises de haut, ayant soin de leur donner six lignes par toise de talus ou retraite, ou de fruit en dehors, & de les monter à-plomb par dedans, sur la retraite des fondemens qui doivent avoir au moins six pouces de plus, de façon que l'axe, ou milieu du mur, se trouve sur le milieu des fondemens : on leur donne quelquefois moins d'épaisseur, mais ils ne sont pas si bons. La hauteur de ces murs n'est pas la seule raison qui doit déterminer leur épaisseur, mais aussi les différens poids qu'ils ont à porter, en planchers, poutres, scellemens de corbeaux, combles & poussées des voûtes ou des terres. Les linteaux de bois sont pernicieux dans les gros murs.

Les murs de refend doivent aussi différer suivant leurs charges. On leur donne ordinairement vingt pouces d'épaisseur, quelquefois un pied seulement, s'ils n'ont presque rien à porter.

Les murs des remparts doivent avoir deux pouces par pied de fruit en dehors, ou un pied par toise, c'est-à-dire, le sixieme de la hauteur; comme si le mur a six toises de hauteur, on lui donne une toise de talus. On l'éleve d'à-plomb par le dedans. La fondation s'éleve quarrément, mais de façon que la ligne du talus se poursuive jusqu'au pied, portant sur le plein, & non sur le vide, ou à faux. On bat bien la terre derriere ces murs à mesure qu'on les éleve.

Pour les *murs de terrasse*, s'ils n'ont pas une grande hauteur, comme de 12 pieds, on peut leur donner seulement un neuvieme de talus, & quand ils n'ont que 6 pieds de haut, c'est assez d'un douzieme; mais depuis 12 jusqu'à 15 ou 20 pieds de haut, on leur donne un vingtieme, le reste comme aux murs de remparts. Il vaut mieux faire des éperons de maçonnerie en dedans pour soutenir les terres, que de laisser des ventouses dans les murs.

Les murs de clôture se font de 16 pouces d'épaisseur par le pied, réduits à dix pouces au plus à la hauteur de 9 pieds, car plus ces murs, qui ne portent rien, ont de fruit ou talus, & se trouvent de forme pyramidale, & meilleurs ils sont, plus ils se soutiennent & sont de plus longue durée, ce qui est un grand avantage pour les arbres fruitiers en espaliers : c'est ordinairement la routine des maçons de faire ces murs trop épais & chargés du haut, ce qui est la cause qu'ils se renversent si aisément. Les chapiteaux les plus élevés en forme de triangle, dont le sommet a de hauteur les deux tiers de la largeur du mur, les tablettes comprises, sont les meilleurs. Dans les pays de Landes, on fait des chapiteaux ou chaperons en bruyeres, en paille ou en chaume, de 7 ou 8 pouces d'épaisseur, bien dressés, faisant saillie des deux côtés, & recouverts de terre en bahut.

Voici un moyen connu de peu de personnes, pour relever économiquement les murs de clôture, qui déversent ou sont prêts à tomber, sans être obligé de les démolir, comme l'on fait communément pour les reconstruire. On fait une coupure de haut en bas de six toises en six toises, pour les relever par parties l'une après l'autre, les ayant étayées auparavant de trois ou quatre étais du côté que le mur verse ; on en met un à chacun des bouts, & le troisieme au milieu,

avec une planche posée horizontalement contre le haut du mur, sous le bout de chaque étai. Ces étais doivent être coupés en deux parties, avec un bout de chevron servant de levier, passé en ligne diagonale entre deux, la partie basse la plus courte de l'étai, étant mobile, & posée un peu en deçà de la partie supérieure pour soutenir le levier, ou le bout de chevron susdit, à mesure qu'on le leve à l'épaule, pour pousser la partie supérieure de l'étai contre le mur à relever, après avoir fait également sans risque, une petite tranchée de trois ou quatre pouces de largeur au pied du mur, à moitié de son épaisseur du côté opposé. Deux hommes de ce même côté, ayant chacun un étai ou forte perche qu'ils font mouvoir, & déplacent peu à peu, pour être à portée de maintenir toujours le mur à mesure qu'on le pousse par l'autre côté, jusqu'à ce qu'il soit redressé sur son à-plomb, ce qu'on vérifie avec le plomb du maçon. On remplit alors cette tranchée qu'on a faite au pied du mur avec les pierres qu'on en a tirées, & du plâtre. On chasse quelques petits coins de bois dans la fente où le craquement s'est fait au pied du mur du côté des premiers étais. Puis cette partie de mur de six toises étant droite, on va successivement à la partie suivante, pour opérer de même. On remplit enfin la coupure qui séparoit les deux parties, en pierres & mortier de plâtre, pour les lier ensemble. Ce moyen économique, nous le répétons, est peu connu, & personne n'en avoit parlé quand nous l'avons donné dans la Correspondance rurale.

On enduit les murs en général avec du mortier de chaux & sable, ou avec du plâtre. Mais ce dernier ne tient pas dans le bas des murs & dans les endroits humides, où il faut du ciment avec de la chaux; on ne doit pas employer le sable aussi-tôt qu'il est tiré de terre, parce qu'il seche trop promptement, ce qui fait gerser les enduits. Le sable de riviere est le meilleur. Pour les gros ouvrages de maçonnerie, il ne faut pas que le sable ait été long-temps à l'air, parce que la pluie & le soleil l'alterent, & le changent presque en terre.

Voici encore quelques observations sur les différentes façons des murs. Ceux de grosses pierres sont d'une grande dépense: les autres conviennent assez aux bâtimens simples, & sont fort ordinaires à la campagne. On en dispose les cailloux & les briques en échiquier, par angles, & de plusieurs autres manieres: souvent même on entremêle ces différens matériaux; & la plupart des anciennes villes de province sont encore bâties de charpente & de briques entrelardées.

On fait de plus à la campagne des murs légers de maçonneries grossieres, dont il sera parlé ci-après, sous le titre de *hourdages*.

Les anciens faisoient encore des murs de remplage, qu'ils nommoient *murs à coffres*. Pour cela ils mettoient *de champ*, c'est-à-dire, sur leur largeur, des planches ou ais, qu'ils disposoient suivant l'épaisseur qu'ils vouloient donner à leur muraille, & ils remplissoient ces ais de mortier & de toutes sortes de pierres. Les murs de terre se font approchant de même: on en parlera ci-après.

Hourdages ou Maçonneries grossieres & légeres.

Hourder, c'est maçonner grossiérement.

Je mets au rang des maçonneries légeres, 1°. les murailles simples qui se font aux champs & à la ville, de charpente lattée, ou même contre-lattée, qu'on charge de plâtre ou de terre, avec un enduit par-dessus.

2°. La limosinerie, le saumurage, la bauge, & le torchis. Ces sortes d'ouvrages, quoique rustiques, ont leur utilité à la campagne, parce qu'ils coûtent peu, & qu'on y emploie ce qu'on trouve sous sa main: aussi s'ils durent moins

qu'une grosse maçonnerie, on les renouvelle plus souvent, & à peu de frais.

La limosinerie est une construction de fondemens & de murs, faite avec du moilon & du mortier sans parement de pierres. Les Limosins ont donné ce nom à cette sorte d'ouvrage, parce que c'est celui de la plupart des manœuvres de leur province.

Le saumurage est un mur de moilons ou de cailloux, qui n'est élevé hors de terre que d'environ trois pieds, & sur lequel on pose la charpente qui acheve le mur, quand tous les pans en sont lattés, chargés, enduits & couverts. On appelle en quelques endroits cette maçonnerie basse qui porte la charpente, *des solins* ou solinages, & cet ouvrage, qui est très-commun en bien des provinces, ne laisse pas que de durer, parce qu'il ne porte que de la charpente qui est peu exhaussée.

Pour rendre cette maçonnerie meilleure, on la renforce par quelques chaînes de briques, ou par quelques grès qu'on y met d'espace en espace entre ceux des encoignures qu'on place sous les poteaux corniers, afin que le bâtiment soit mieux soutenu. On n'acheve la maçonnerie du pied, qu'après que toute la charpente est achevée, montée, chevillée, & placée à demeure, pour que tout l'ouvrage soit mieux joint & ne fasse qu'un corps.

La bauge n'est autre chose que de la terre franche mêlée avec de la paille ou du foin haché, bien pêtrie & bien corroyée : on s'en sert beaucoup dans les pays où la pierre & le plâtre sont rares. On appelle aussi *murs de bauge* ceux qui ne sont faits que de cailloux liés avec de la bauge seulement : la plupart des chaumieres sont faites ainsi. Quand la bauge s'applique sur de la charpente, comme pour granges, étables & autres menus bâtimens, ils appellent cet ouvrage *du torchis*, parce que le pan de bois ou charpente, qui n'est ordinairement qu'un assemblage de quelques mauvais petits poteaux lattés, étant dressé, on prend de la bauge, on la tortille autour de certains bâtons en forme de torches, d'où vient le nom de *torchis :* on appelle ces bâtons des palissons ou palots, & on les met avec force dans les entailles entre les bois de la charpente, à quatre ou cinq pouces l'un de l'autre. Quand tout le mur est ainsi chargé, on en crépit la surface avec de la même bauge bien corroyée, on l'unit avec la truelle ; &, si l'on veut, on la blanchit avec du lait de chaux. On garnit aussi des planchers à la campagne de cette même matiere.

Cette espece de cloisonage est de bien petite dépense ; aussi est-elle légere & de peu de défense. On pourroit cependant la rendre plus solide, si on ne vouloit pas tant courir à l'épargne : par exemple, si la charpente du mur de bauge étoit plus serrée, les palissons n'ayant pas tant de longueur, en seroient plus forts. Il est bon d'observer encore de ne point employer de bois vert pour faire ces bâtons, parce que quand il vient à sécher, il se resserre & n'est plus arrêté ; ainsi la muraille branle & tombe en ruine en peu de temps. Ces palissons doivent être de bois de chêne & de fente ; ils valent mieux que lorsque ce ne sont que des rondins ou du branchage : plus la terre est détrempée, meilleur en est le torchis. Il faut prendre garde de n'y point trop mettre d'eau ni trop peu, mais de faire avec cette terre comme une espece de pâte qu'on puisse manier lorsqu'on l'emploie, en sorte qu'elle se lie bien l'une à l'autre.

Murs de Terre.

Toute sorte de terre y peut être employée, excepté la terre glaise, l'argileuse & la sablonneuse : il faut préférer la plus forte, c'est-à-dire, celle qui se lie mieux, & qui garde la forme qu'on lui a donnée, en la comprimant dans la main : un peu de gravier y fait merveille. On l'emploie un peu humide, à peu près telle qu'elle est ordinairement au-dessous de la surface de la terre. La fondation doit être de maçonnerie jusqu'à un pied ou deux au-dessus du terrein, afin de se garantir de l'hu-

midité. Pour construire le mur, on jette la terre peu à peu dans des moules ou encaissemens portatifs de planches de sapin de deux pieds & demi de hauteur, & d'environ douze pieds de longueur : on bat & on presse chaque couche avec des especes de massues destinées à cet usage. Lorsqu'un moule a été rempli jusqu'en haut, on le démonte pour le remonter à côté, & y construire de la même façon un autre pan de mur. On paie la façon de ces sortes de murailles, lorsqu'elles ont un pied & demi d'épaisseur, quarante-cinq sols par toise de Roi, sans compter l'enduit de mortier. On prétend que ces sortes de murs, bien enduits de mortier, peuvent durer plus de deux siecles, qu'on peut s'en servir pour bâtir des maisons à plusieurs étages, & qu'ils sont d'une solidité presqu'incroyable.

On blanchit les murs de plusieurs façons. Le *blanc le plus simple* se fait avec de la chaux délayée dans de l'eau, qu'on nomme *lait de chaux*. La chaux doit être détrempée fort claire, comme de sept à huit livres d'eau chaude sur une livre de chaux. On la laisse tremper sept ou huit heures; on passe ensuite cette eau au tamis, on y ajoute un peu de charbon pilé & tamisé, qu'on brouille bien ensemble, afin qu'elle ne s'écaille & ne tombe point; ou bien, on fait une ou deux couches de blanc à colle, on en détrempe sur un mur sale, après y avoir passé un lait de chaux, pour le dégraisser. On blanchit aussi des murs intérieurs avec du blanc à l'huile. Dans la Hollande & l'Allemagne on blanchit tous les ans, même dans les villages, les façades & l'intérieur des maisons.

Le blanc pour l'intérieur des corridors, des vestibules, &c. qu'on appelle *blanc des Carmes*, se fait avec la chaux de Senlis, la plus blanche. Après l'avoir éteinte, comme nous l'avons dit, & passé dans un tamis bien fin, on l'emploie claire comme du lait, & l'on en donne cinq ou six couches les unes après les autres, après avoir laissé sécher chaque couche avant que d'en mettre une autre, & bien frotter toutes les couches avec la brosse, c'est ce qui le fait tenir plus ferme, & le rend luisant. Quand ce blanc est employé sur de la pierre ou du plâtre bien sec, il ne jaunit point. Si on veut le faire bien reluire, il faut le frotter avec une brosse de poil de sanglier, ou quand il est bien sec, avec la paume de la main.

Le blanc en bourre, dont on fait les plafonds sans plâtre, se fait ainsi. Quand vous aurez latté votre plafond, vous y mettrez une couche d'environ trois à quatre lignes de quelque bonne terre blanche un peu grasse & graveleuse, dont la dose est de douze boisseaux, trois boisseaux de chaux vives, trois livres de bourre grise de tanneur. On met une seconde couche avec de la bourre, ou tonture d'étoffe, trois livres de cette bourre bien battue, avec un boisseau de chaux nouvellement éteinte, bien mêlées ensemble, & d'environ une ligne d'épaisseur sur la premiere couche, lorsqu'elle commence à sécher.

A l'égard du *badigeon* dont on colore, pour imiter la pierre de taille, les murs extérieurs qui sont couverts en plâtre, nous en avons déja parlé au chapitre des matériaux. Ce n'est que de la pierre de taille en poudre, délayée dans de l'eau.

ARTICLE IV.

De la Charpente & de la Menuiserie.

Avant de couvrir nos bâtimens de ces masses énormes de charpente qu'on n'emploie que trop ordinairement par l'avidité des charpentiers, toujours empressés de fournir des bois trop gros pour y gagner davantage, nous invitons à lire *la Maniere de bâtir à peu de frais, par Philibert Delorme*; c'est un ancien auteur qui a été long-temps négligé, on ne sait pourquoi; il donne des détails très-intelligens de charpente économique, dont nous avons vu avec plaisir qu'on a fait usage à Paris;

pour la coupole de la nouvelle halle, qui est fort curieuse, & qui a paru à bien des gens une invention nouvelle: C'est du moins un moyen sûr & agréable de soulager nos bâtimens, & d'économiser les bois, dans un temps où le besoin s'en fait sentir.

Le bois qu'on veut employer aux ouvrages de charpente, se débite de deux manieres; soit en l'équarrissant avec la coignée, soit en le sciant de longueur. Les bois d'équarrissage sont les sablieres, les grosses solives, les poutres, &c. Les bois de sciage sont les petites solives, les chevrons, les poteaux, &c.

Le bois de charpente doit être coupé long-temps avant que d'être mis en œuvre, parce que lorsqu'on l'emploie vert, il est sujet à se gerser, à se fendre, ou du moins à se retirer, ce qui gâte l'ouvrage. Il ne le faut point prendre flacheux, ni plein d'aubier: *flacheux* veut dire un bois dont l'équarrissage n'est qu'imparfait, ce qui le rend difficile à mettre en œuvre, à toiser, & à réduire au cent: l'*aubier* est une partie molle & blanche, qui est entre le vif & l'écorce de l'arbre; les ouvriers l'appellent le lard du bois: c'est une chose qui y est très-préjudiciable, car il le corrompt & le fait pourrir en peu de temps, à cause des vers qui s'y mettent & qui se communiquent au bois voisin.

Le bois *roulé* n'est pas meilleur à mettre en œuvre; il jette en dehors des excroissances ou mousses qui sont comme des champignons ou mousserons: c'est un bois qui a été battu des vents pendant qu'il étoit en seve; il ne peut passer que pour de très-petits ouvrages.

Il ne faut pas non plus employer de bois échauffé, venté, ou sur le retour, parce que les petites taches blanches, noires & rousses qui s'y forment, le font pourrir bien vîte. Les bois doivent encore être non-seulement vieux coupés, mais bien secs quand on les emploie, afin qu'ils ne se déjettent point.

Il faut, autant qu'on peut, en mettant le bois en œuvre, principalement en fait de charpenterie, laisser de la séparation entre les bois, afin que le vent y puisse passer, en sorte que les plates-formes, poutres & solives ne touchent jamais le mortier ni le plâtre, qui échauffent & pourrissent le bois; c'est pourquoi on maçonne autour avec de la terre ou de la brique, ou on y met des planches: quelques-uns même laissent toujours quelques petits trous au bout des poutres, ou les font aller de longueur jusqu'au bout de la maçonnerie; en sorte que les deux bouts de la poutre arrasent le mur en dehors, pour que le vent puisse les rafraîchir. Les pieces de bois équarris doivent être mises *de champ*, c'est-à-dire, posées sur la partie la moins large; & quand elles *bombent*, c'est-à-dire, qu'elles font l'arc, il faut mettre le bombement dessus; c'est ce qu'on appelle les *mettre sur leur fort*: elles ont en ce sens beaucoup plus de force, & ne plient guère, de même toute sorte de bois étant mis debout, peut porter un grand fardeau; au lieu qu'il peut rompre & plier quand il est couché, ce qui est le contraire des pierres de taille.

On vend à Paris le bois de charpente au cent de piece, & la piece doit avoir douze pieds de long & six pouces en quarré, de sorte qu'elle contient trente-six pouces sur douze pieds de long: le cent de bois marchand se compte à cent quatre. Mais en fait de menuiserie, on n'estime point à la piece de bois, mais à l'ouvrage entier.

Quand on choisit les bois dans les forêts, il faut préférer, pour bâtir, ceux qui croissent au midi, à ceux qui viennent du côté d'occident; les premiers sont pourtant souvent situés dans des endroits si chauds, que l'humeur en est trop desséchée: c'est pourquoi on choisit plutôt ceux qui sont du côté de l'orient ou du septentrion; ils sont les meilleurs, parce que le froid en conserve la nourriture, & l'humeur y est mieux distribuée, mieux cuite & mieux digérée: on les connoît même aisément, parce qu'ils y croissent plus haut, sont plus gros, ont un fil plus droit,

& l'écorce presqu'unie & avec peu d'aubier. Quand on les met en pieces aussi-tôt qu'on les a abattus, ils sont sujets à se gerser & se fendre, à cause de leur grande humidité, ce qui vient souvent de la force & de la bonté du bois, comme le disent toujours les charpentiers. Le temps le plus propre pour abattre les bois dans les forêts, est dans les trois derniers mois de l'année, parce qu'alors ils ont moins de seve : il y a bien des gens qui prennent pour cela un lendemain de pleine lune & tout son décours, parce qu'ils prétendent que tous les corps ont alors moins d'humidité. Il faut laisser les bois abattus trois mois dans la forêt avant que d'y toucher, pour qu'ils s'affermissent & se consolident.

Le chêne est le bois le plus fort & le meilleur à bâtir sur la terre ou dans l'eau, parce qu'il ne se pourrit pas.

Le châtaignier est assez d'usage & bon pour la charpente, pourvu qu'il soit à couvert de l'humidité & des injures de l'air.

Le sapin n'est bon qu'en solives & en poutres; encore faut-il en enfermer les bouts dans les murs, de sorte que la chaux ne les touche & ne les échauffe point.

Le noyer sert beaucoup aux menuisiers, sur-tout pour les ouvrages délicats & variés à la vue. Pour en cacher les nœuds ou les fentes, ces artisans les remplissent de *futée*, c'est-à-dire, de poudre ou sciure de bois mêlée avec de la colle-forte, ou bien d'un mastic composé de cire, de résine & de brique pilée : ce mastic vaut mieux que la futée, n'étant pas sujet à se gerser.

Le bois de menuiserie doit être encore plus vieux coupé & plus sec que celui de charpente.

Il est bon de savoir que quand on attache des lambris contre les poutres ou solives, il faut y laisser de petits trous, afin que le vent y passe, & qu'il empêche que le bois ne s'échauffe l'un contre l'autre, car il peut arriver des accidens par les lambris attachés aux planchers contre les solives ou poutres que la pesanteur du bois fait affaisser & arréner, & même se corrompre & se gâter sans qu'on s'en apperçoive.

Les menuisiers qui travaillent en grosse besogne sont appelés *Menuisiers d'assemblage*, & ceux qui travaillent à des cabinets & à des pieces de rapport & de marqueterie, on les nomme *Menuisiers de marqueterie* ou *de placage*.

Examen de toutes les pieces de Charpente qui entrent dans une Maison.

La connoissance en doit être également agréable & utile à ceux qui font bâtir à la ville ou à la campagne.

Les *sablieres* sont de grandes pieces de bois qu'on pose de leur longueur & de plat, ou sur leur haut, ce que les ouvriers appellent de champ, & toujours sur leur fort; elles ne doivent avoir de grosseur au plus que la moitié des poutres : il y en a à tous les étages du bâtiment, & c'est dans ces pieces qu'on emmortaise celles qui sont debout.

Les *plates-formes* soutiennent la charpente de la couverture, & se posent sur le haut de la muraille où doit être l'entablement.

Les *poteaux* sont de plusieurs sortes. Les *poteaux corniers* sont les gros poteaux qui font les encoignures d'un bâtiment, & qui portent les poutres ou sablieres en cloisonage. Les *poteaux de croisées* sont les pieces de bois qui sont debout, & qui forment les deux côtés de la croisée. Les *poteaux d'huisseries* se posent à côté des portes, & ceux de *remplage* ou *de pan* se mettent entre les autres poteaux. On place les *petits poteaux* au-dessous des appuis des croisées, & les *petits potelets*, tant au-dessus des portes & des fenêtres, qu'aux exhaussemens des entablemens.

La *croix de saint-André* sert à remplir & entretenir les *guettes* qu'on pose en

contrefiche, & qui ont la figure d'une demi-croix de S. André. Les *guettrons* sont de petites guettes qui se placent d'ordinaire sous les appuis des croisées, aux exhaussemens sous les sablieres d'entablemens, sur les linteaux des portes, dans les cloisons du dedans, & aux joints des lucarnes.

Les *linteaux* sont les travers qui se mettent au-dessus des portes & des fenêtres.

Les *lambourdes* sont les pieces de bois qu'on met sur le plancher pour y attacher des ais ou du parquet : on appelle aussi *lambourdes*, les pieces de bois qui sont aux côtés des poutres, & où il y a des entailles pour poser les solives. L'espace qu'il y a d'une solive à une autre s'appelle *entrevous* ; & ces entrevous se font avec des ais, du plâtre, ou autrement : on nomme ais d'entrevous, ceux qui portent l'aire du plancher.

On nomme *entrait*, la piece de bois qui soutient les arbalêtriers & les solives des planchers en galetas ; les *jambes de force*, celles qu'on pose sur les tirans pour porter & servir de jambes à l'entrait : on les y attache avec des liens au-dessous par tenons & mortaises, & elles s'assemblent par en haut dans le *bossage* du poinçon. Le *bossage* sur des pierres est, comme nous l'avons déja dit, lorsqu'en bâtissant on laisse des pierres non taillées pour y faire quelqu'ouvrage : il y a aussi des bossages sur les pieces de bois, comme aux engins. Quant aux entraits dont nous venons de parler, on appelle en général *entraits*, les pieces de bois qui traversent & qui lient deux parties opposées dans la couverture ; il y a le grand & le petit entrait : on nomme particuliérement entraits ou *tirans*, les pieces qui soutiennent le poinçon, & qui posent sur les forces.

Le *poinçon* s'assemble & se met sur le milieu de l'entrait, avec les *jambettes* sous les arbalêtriers, & les doubles entraits assemblés de niveau ou en contrefiche dans les arbalêtriers ; ce qui forme *la ferme* entiere. On appelle poinçon, une piece de bois qui est toute droite sous le faîte d'un bâtiment, & qui sert pour l'assemblage des fermes, faîtes ou sous-faîtes, ou bien qui aident à suspendre un tirant ou une poutre qui a trop grande portée ; & en ce cas on attache au poinçon une soupente de fer, un boulon ou un étrier.

Sur les arbalêtriers se posent des *tasseaux* à mortaises & à tenons, avec échantignoles au-dessous, pour soutenir chaque *cours de panne*.

Les *arbalêtriers* ou *petites forces* sont les deux pieces de bois qui vont se joindre au haut du poinçon, & qui, avec un seul entrait, font la petite ferme.

Cours de pannes sont un, deux ou trois rangs de pannes les uns sur les autres ; & les *pannes* sont de longues pieces de bois sur lesquelles on applique les chevrons ; elles passent en travers sur les fermes. On met de chaque côté d'une couverture autant de cours de panne qu'on le juge à propos pour la portée des chevrons.

Les *tasseaux* sont les pieces qui portent les pannes, & les *échantignoles* sont celles qui soutiennent les tasseaux : il faut qu'elles soient *embrevées*, c'est-à-dire, posées dans une entaille faite quarrément sur l'arbalêtrier, à la profondeur d'environ un pouce par en bas, & bien arrêtées avec des chevilles de bois.

Les *chevrons* sont des pieces sur lesquelles on pose la couverture du bâtiment, & où on attache les lattes. *Brandir le chevron sur la panne*, c'est le mettre sur la panne, les percer tous deux, & y mettre une cheville de bois quarré qui les traverse. Le *chevron de croupe* monte depuis la plate-forme jusqu'au haut du poinçon, où il se met *par à-bout*, c'est-à-dire, par embrevement dans une entaille faite exprès pour l'empêcher de pousser : il tient dans le bas à tenons & à mortaises dans le *blochet*, ou dans les *pas*, quand il n'y a point de blochet, & qu'il n'y a qu'une sabliere en plate-forme. On met quatre chevrons à la latte à tuile de quatre pieds de longueur.

On appelle *tenon*, le bout d'une piece de bois qui entre dans une *mortaise*, qui

eſt l'ouverture faite dans le bois pour y aſſembler les tenons; & les côtés du tenon s'appellent *épaulement*, principalement le côté qui n'eſt pas diminué comme l'autre, afin de donner plus de force à la piece de bois. Les *pas* ſont des eſpeces d'embrevemens taillés dans la ſabliere ou plate-forte, eſpacés d'un pied l'un de l'autre pour avoir quatre chevrons à la latte. Les *blochets* ſont des pieces de bois qui tiennent en état les chevrons de croupe & les jambettes des couvertures : on poſe les blochets ſur les ſablieres des croupes & des longs pans.

La *ferme* eſt un aſſemblage en triangle des pieces de bois qui ſont au-deſſus de chaque travée ; c'eſt ſur elle que poſent les autres pieces qui portent la couverture. Elle s'entaille avec les blochets ſur les ſablieres, qui ſont aſſemblées l'une à l'autre avec des entre-toiſes, de maniere qu'elles ne font que la largeur du mur qui les porte.

Il y a de grands & petits *eſſeliers*, particuliérement où il ſe fait des *croupes*, que l'on nomme *petits eſſeliers dans les grands* eſſeliers de *fermes*, eſſeliers de *croupes*, *grands* eſſeliers: ce ſont des pieces de bois qui s'aſſemblent diagonalement à deux autres, faiſant angles obtus, à la différence des *liens*, qui font le même effet à deux pieces aſſemblées à angle droit aux arrêtiers ou aux coyers : lorſqu'ils ſont enceintrés, on les nomme *courbes ralongées*. Les *eſſeliers* ſe mettent ſous les arrêtiers & les coyers, & les *liens* ſous les chevrons & les entraits. Ce qui ſe nomme *courbe* ſous les fermes, s'appelle courbes ralongées, quand elles ſont ſous les coyers & les arrêtiers; & les *courbes* ne ſont autre choſe que les liens & les eſſeliers, qui ſont courbes : il y a encore les petits eſſeliers qui s'aſſemblent dans les grands, & qui ſont ceux qui portent des empanons pour aller joindre le grand eſſelier.

Les *gouſſets* ſont les pieces qui ſe mettent dans les enrayures d'un entrait à l'autre, & les enrayures ſont les entraits des fermes d'aſſemblage.

Le *coyer* eſt ce qui va d'un poinçon ou d'un gouſſet à l'arrêtier, & dans lequel ſe met au-deſſous le grand eſſelier.

L'embranchement eſt une piece de bois qui ſert ſur les couvertures de petit entrait dans l'empanon & le coyer, qui les lie l'un à l'autre.

L'empanon eſt un chevron qui ne monte pas juſqu'au haut du faîte, mais qui doit s'aſſembler à l'arrêtier avec tenons & mortaiſes, du côté des croupes & des longs pans, ſans y employer de clous.

Les *arrêtiers* ſont les pieces de bois qui vont, des quatre encoignures d'un bâtiment en croupe, s'attacher au haut des poinçons, & par en bas dans des pas ou blochets.

Le faîte eſt la piece de bois qui fait le haut de la charpente d'un bâtiment, & où les chevrons ſont arrêtés. Les *ſous-faîtes* ſe poſent au-deſſous des faîtes.

La *contre-fiche* eſt une piece de bois qui s'appuie contre une autre, comme pour l'étayer.

Les *contrevents* ſont des pieces de bois qui ſe mettent aux grands combles, en croix de ſaint André ou en contre-fiche, pour entretenir & *contreventer* du haut d'une ferme en bas de l'autre, & pour empêcher le *hiement* des fermes & chevrons, c'eſt-à-dire, pour empêcher que les grands vents ne les faſſent aller de part & d'autre. Dans les lieux expoſés aux gros vents & aux grandes pluies, la charpente des couvertures & tout ce qui eſt au-deſſous, ſouffrent & dépériſſent beaucoup dans les coins ou angles de rencontre, où la pluie & le vent font toujours effort : c'eſt pourquoi, au lieu d'y faire la charpente à angles, on arrondit les coins par des pieces courbes ou autrement, afin que ces coins étant ouverts & évaſés, l'eau & le vent coulent également ſur toutes les couvertures, & elles ont beaucoup plus d'égout.

Les *liernes* ſervent pour les planchers en galetas, & s'aſſemblent ſous les faîtes d'un poinçon à l'autre.

L'enchevêtrure

L'enchevêtrure s'entend des deux solives qui terminent la longueur des cheminées. Le *chevêtre* s'emploie pour en terminer la largeur, & pour soutenir les soliveaux qui s'emmanchent dedans avec tenons à mordans.

Sur tout ce détail des pieces de charpente qu'on vient de donner, on peut, en s'en faisant une petite étude, savoir toutes les parties d'un bâtiment construit en bois, & devenir par-là soi-même son architecte.

On a vu au commencement de cet article, que les charpentiers vendent, à Paris, le bois au cent; mais on n'a pas dit combien ils le vendent : on va le marquer ici.

Le bois neuf mis en œuvre & posé en place, soit pans de bois, cloisons, planchers, escaliers ou combles, toisés aux us & coutumes de Paris, le cent se vend cinq cents livres. Le vieux bois, employé comme ci-dessus, le cent se paie, aux charpentiers pour le remploi, quatre-vingt-dix livres. Lorsqu'on a du vieux bois des démolitions de bâtimens, & qu'il peut encore servir, les charpentiers le reprennent à raison de deux cents livres le cent. Quand c'est du vieux bois de sapin, ils ne le reprennent qu'à raison de cent cinquante liv. le cent.

Passons à la menuiserie. Les *portes*, à la campagne, doivent être simples, mais de bonnes planches de chêne, assemblées en *rainure*, c'est-à-dire, par canal fait dans le bois. Cet assemblage est le plus fort, & celui qui dure le plus. Il y en a un autre qui ne se fait qu'avec des planches mises de travers, qu'on cloue à celles qui sont posées de bout, qu'on appelle montans, & qui font le principal corps de la porte. C'est ainsi qu'on fait la plupart des portes aux villages. Si ce sont de grandes portes pour des cours, on les soutient par derriere d'une croix de saint André qu'on y attache avec des clous. Quant aux portes des écuries & étables, on les retient avec deux barres de bon bois qui sont clouées en travers. Quelques-uns se servent de bois blanc pour ces portes de peu de conséquence; mais lorsqu'elles sont exposées à la pluie, elles ne durent guère : c'est pourquoi il vaut toujours mieux les faire de bois de chêne, c'est un ménage. Il y en a qui, au lieu de clous, se servent de chevilles de bois pour tenir les barres qui soutiennent les portes; mais les clous sont plus propres & de plus de durée.

Il faut aux *portes cocheres* deux ou trois bandes de fer, plates & percées tout du long, pour les attacher contre la porte avec des clous qu'on rive en dedans. Le bout de la bande est retournée en rond de la grosseur du gond, afin qu'il y puisse entrer.

On met ordinairement (& l'ouvrage n'en vaut que mieux) un *pivot* sous le bas de la porte, pour la soutenir & pour la faire ouvrir & fermer plus aisément. Le pivot prend sous le bas de la porte, & la pointe entre dans une crapaudine ou grenouille de fer mise à-plomb au droit des mamelons des gonds qui sont dessus. On appelle mamelon, le bout du gond qui entre dans sa penture.

On attache aux portes charretieres de la campagne, un fléau ou grande barre de bois qui en traverse toute la largeur, & qui tourne sur un boulon de fer par où elle est attachée à la porte pour la tenir fermée, avec une serrure quarrée & un verrou, ou bien avec un moraillon par le bas. C'est la maniere la plus ordinaire de fermer les grandes portes des basses-cours.

Les *croisées* se font de bois de chêne, à carreaux de verre, avec des contrevents en dehors. On ne fait plus à présent de chassis à panneaux, à moins que ce ne soit pour des bâtimens de basses-cours. Les contrevents se font ordinairement d'un bois léger, afin qu'ils ne chargent point sur les gonds; ils sont tout simples; & pour les faire durer long-temps, on y fait mettre une couche en huile.

On met, si l'on veut, des chambranles aux fenêtres, aux cheminées & aux portes. Un chambranle est l'ornement qui borde les trois côtés de ces pieces : elles en sont plus propres. Il y a encore d'autres choses, dans les maisons de campagne, qui sont

du ressort d'un menuisier, comme des armoires simples pour mettre en réserve les provisions, des tablettes pour la batterie de cuisine, des tables à manger, ainsi que plusieurs autres meubles qui concernent le ménage, & qui tous doivent être de bon bois, & travaillés selon l'art. On ne parle point ici de lambris, pilastres, boiseries à panneaux, parquets & autres ornemens, qui tiennent plus du faste des villes, que de l'économie champêtre, & qui nous meneroient trop loin.

Etayemens.

Pour *étayer* un bâtiment, on se sert de plusieurs pieces de bois. Premiérement, on en couche deux contre terre qui se nomment *racinaux*. Sur ces deux, on en met une autre qui s'appelle *patin*, qui est disposé de façon qu'il ne pose que par les bouts sur les racinaux. Sur le patin on pose *l'étaie*, qui est une piece de bois toute droite ou un peu penchée, laquelle porte quelquefois une autre piece de bois couchée de long, qui est mise comme une semelle que l'on nomme *chapeau*, pour soutenir avec plus d'étendue la charge qui est dessus.

ARTICLE V.

Tromperies des Ouvriers en fait de Bâtimens.

Comme on est presque toujours trompé dans le choix ou dans l'emploi des matériaux, & cela tantôt par l'ignorance ou la paresse des ouvriers, tantôt par leur mauvaise foi, quelque confiance qu'on ait en eux, voici des remarques pour s'en garantir.

Tromperies des Entrepreneurs & Maçons.

C'est leur faute lorsqu'ils bâtissent leurs fondemens sur un sol douteux : souvent aussi l'impatience qu'ils ont de voir bientôt leur entreprise à fin par une vue d'intérêt, leur fait faire précipitamment un ouvrage de peu de durée ; souvent encore ils ne mettent point les fondations du même niveau : le bâtiment en souffre ; car les parties de la terre n'étant pas toujours également fermes, un mur, qui sera par le haut surchargé par l'emplacement des poutres, aura un appui inégal, & baissera en cet endroit.

C'est pécher en fait de bâtiment, lorsqu'on ne garnit pas les ouvrages, & qu'on laisse des vides entre les matériaux. Cette tromperie est assez ordinaire aux *tâcherons*, c'est-à-dire, aux ouvriers qui travaillent à la tâche, & c'est un des plus grands défauts ; il y va souvent de la ruine d'un mur, parce que ces vides qu'ils laissent, ou qui ne sont remplis que d'une poignée de boue détrempée ou de mortier, ne suffisent pas pour lier les moilons l'un sur l'autre ; en sorte que le mur n'a ni consistance uniforme, ni solidité.

Les ouvriers trompent encore, lorsque, mettant en parade le beau côté des moilons, ils ne mettent derriere que de la pierraille sans ordre & sans union, pour racheter l'épaisseur des murs & avancer leur besogne.

C'est aussi une tromperie, lorsqu'ils emploient les pierres avec leur bouzin, & tout fraîchement tirées des carrieres. Le bouzin, qui est le dessus des pierres qui sortent de la carriere, n'est point reçu dans les bâtimens ; & lorsque les tâcherons l'emploient, c'est parce qu'il leur coûte moins que la bonne pierre, & qu'ils gagnent plus de terrein : mais ils ne doivent employer que des pierres ébouzinées & équarries ; c'est ce qu'on appelle pierres façonnées à *vive-arête*.

Entre tous les vices des ouvrages de maçonnerie, celui de couper les gros murs

pour y faire passer les tuyaux de cheminées, sous le prétexte d'ôter dans les chambres les saillies qu'y font ces tuyaux, est un des plus préjudiciables aux bâtimens : c'est pourquoi il est bon d'y faire attention.

Il faut aussi prendre garde qu'au lieu de mettre dans le mur des pierres qui en occupent toute l'épaisseur, ils n'y fourrent que des plaquis de pierres, ou n'emplissent le milieu des murs que de poussiere ou de boue, au lieu de mortier.

D'un autre côté, la surabondance de mortier est aussi une tromperie à laquelle les Limosins sont très-enclins, pour s'épargner la peine de bien garnir un mur de moilon ou de tuileau, parce que cela leur consomme du temps, & qu'en épargnant leur peine, ils avancent l'ouvrage qu'ils ont entrepris ; mais le mortier ne fait jamais une si bonne liaison que lorsque le moilon y est mêlé.

Le *lait de chaux* qu'on met sur le sable pour en faire du mortier, est une friponnerie des plus hardies ; car ce mortier n'a jamais une bonne consistance, puisque le lait de chaux n'est autre chose que la liqueur claire & blanche qu'on tire de la chaux quand on l'éteint, & elle n'est bonne que pour blanchir les murailles.

On a vu des maçons assez fripons & assez hardis pour vouloir compter comme pierre de taille, des endroits qu'ils n'avoient qu'enduits de badigeon, comme nous l'avons expliqué ci-dessus.

Il faut aussi prendre garde si les murs de cloisons, qu'ils remplissent de plâtre ou de bauge, sont bien lattés & bien fournis.

Tromperies des Charpentiers.

1°. Quand ils savent que, dans les lieux cachés, le plâtre couvrira leur bois, ils en mêlent du vieux au lieu de neuf, ou du bois plein d'aubier & de flache, au lieu de bois à vive-arrête ; ce qui est positivement défendu.

2°. Ils mettent souvent en œuvre du bois échauffé : ils en ont la connoissance ; c'est pourquoi ils ne sont point excusables lorsqu'ils tombent dans le cas ; & comme ils ne doivent rien donner qui ne soit bon, loyal & marchand, ils ne doivent employer ni bois roulé, ni aubier, ni bois flacheux, & qui ne soit point travaillé à vive-arrête, ni bois tranché, ni bois mort, ni mort-bois, ni même de bois blanc. Voyez l'explication de ces termes & de ces défauts au chapitre du commerce du bois ci-après.

3°. Les charpentiers trompent pareillement, quand, ayant fait un marché au cent, ils mettent du bois plus gros & en plus grande quantité qu'il n'en faut.

4°. Au contraire, s'ils ont fait leur marché en bloc, ils emploient du bois d'une moindre grosseur, & en moindre quantité.

5°. Ils pechent encore contre la bonne foi, lorsqu'après avoir fait un marché à la toise aux us & coutumes, ils se servent de bois de mesure, qui, par la nature de ce toisé, en augmentent la quantité & la grosseur : ce n'est pas qu'il ne soit aisé de se parer de cette tromperie ; ainsi il est de l'intérêt de celui qui fait bâtir, d'y avoir l'œil.

Il est dangereux pour celui qui fait bâtir, de faire un marché à la toise ; car les compagnons, qui savent la nature à laquelle les bois seront toisés, réduisent, autant qu'ils peuvent, les bois de douze pieds à dix & demi, & coupent pour cela deux bouts de bois qu'ils vendent, qui est un vol manifeste d'une partie du bois : ajoutez que le charpentier, par cette réduction, en fournit une plus grande quantité ; après cela, il ne faut pas s'étonner si bien des gens sont ruinés à bâtir ; c'est pourquoi il est bon d'entrer en connoissance de toutes ces tromperies, afin de s'en garantir, principalement à la campagne, où ces sortes d'ouvriers croient trouver leurs dupes.

Tromperies des Couvreurs.

Ils trompent plus que les autres ouvriers, par l'impuissance où l'on est d'aller soi-même vérifier leur travail : ils en ont moins d'occasion dans les ouvrages neufs que dans les autres, si ce n'est quand ils emploient de mauvaises lattes pleines d'aubier, & des tuiles mal façonnées.

Mais c'est dans les réparations & les recherches qu'ils trompent le plus. Quand on toise la couverture aux us & coutumes, les couvreurs malicieux ôtent du long des murs les vieilles tuiles, & y en mettent des neuves; ils en font de même au haut des faîtes, dans tous les égoûts & le long des plâtres, & ils posent les vieilles dans le milieu du comble; en sorte qu'ils font d'un comble un tableau dont la tuile neuve fait la bordure. Par-là leurs plâtres se toisent par-tout, ils se trouvent pied par pied, & se paient sur le même pied de la tuile le long & autour de laquelle ils sont mis; par cette ruse, ils tirent d'un sac de plâtre, qui vaut cinq ou six sols, sept à huit francs; au lieu que s'ils n'avoient employé que de la tuile vieille en ces endroits, ce même plâtre, toisé, comme on a dit, ne leur produiroit que trente sols : c'est pourquoi, sur ces remarques, il est bon, pour se mettre à couvert de cette fraude, de stipuler par écrit ce qu'on veut qu'ils fassent, & non pas abandonner l'ouvrage à leur foi. Cet article est de très-grande conséquence, pour ne pas dépenser dix fois plus qu'on ne devroit.

Tromperies des Menuisiers.

Pour ne parler que de ce qui concerne notre bâtiment de campagne, les menuisiers trompent en mettant en œuvre de mauvais bois : ce qui se manifeste bientôt lorsqu'il est vert, nouveau, roulé, plein d'aubier ou échauffé; & pour peu d'ailleurs qu'on ait de connoissance dans les ouvrages de menuiserie, il est aisé de voir si l'assemblage du bois est bien fait, soit en rainure ou autrement.

Tromperies des Serruriers.

Ils trompent en achetant chez les quincailliers des serrures vieilles, mal garnies & de mauvais fer, quoique sur la foi de leur réputation on les paie comme bien faites, bien garnies, neuves & de bon fer.

Leur fraude consiste encore à fournir du fer aigre ou moins pesant qu'ils ne le mettent dans leur mémoire; ce qu'il faudroit vérifier avant que les serrures fussent attachées.

Tromperies des Carreleurs.

Au lieu d'asseoir leur carreau sur du plâtre pur, ils ne le posent que sur de la poussiere; de plus, ils donnent du carreau mal cuit, ce qui fait qu'il dure très-peu; & lorsqu'on se plaint qu'ils l'asseyent mal, ils disent que s'ils le posoient sur du plâtre pur, ce plâtre le pousseroit : ce qui est très-faux, puisqu'il est d'expérience que le plâtre pur attache le carreau si ferrément, que jamais il ne se détache.

Voilà à peu près les tromperies ordinaires des ouvriers en fait de bâtiment : il faut aussi avouer qu'ils y sont quelquefois contraints par la nécessité qu'on leur impose. Les ouvriers de toutes sortes de professions cherchent à travailler; mais un avare, qui veut avoir pour rien les matériaux, l'art & la peine des ouvriers, donne lieu lui-même aux tromperies que l'indigence les force à lui faire; à quoi les honnêtes gens ne les exposent pas.

L'impatience de celui qui fait bâtir, eſt encore ſouvent l'occaſion des fraudes des ouvriers; ils ne manquent pas d'augmenter cet empreſſement, à la faveur duquel ils fourrent de mauvais matériaux, & ne font que ſuperficiel un ouvrage dont le maître ne veut que voir la fin.

Il ne faut pas non plus écouter en tout les avis des ouvriers, qui, dans le cours des ouvrages, les ſavent prodiguer pour ſe tailler de la beſogne: il faut, dès l'entrée, leur impoſer ſilence; ſtipuler que ſi le cas arrivoit qu'on changeât quelque choſe, il ſeroit fait un état préalable de ce qui devoit être fait ſuivant le marché, pour le défalquer: c'eſt une clauſe qui ferme la porte à l'eſtimation, qui eſt le ſalut de tous les ouvriers.

Le ſecret pour tenir les maçons en reſpect, eſt de régler la maniere du toiſé, à la charge de ne toiſer, pour telle choſe que ce ſoit, les vides.

Pour la charpente, il faut arrêter préciſément le toiſé de bout-avant, qui ſera fait ſeulement ſur la longueur des bois. Il faut preſcrire la quantité de bois qui entrera dans les combles, dans les planchers & dans les cloiſons: la diſtance qu'il y aura entr'eux, & fixer les groſſeurs différentes des bois, ſelon les endroits où l'on doit les mettre en œuvre; & il faut abſolument rejeter tout toiſé aux us & coutumes: c'eſt où les ouvriers attendent les bourgeois pour les tromper.

Lorſqu'on aura un marché à faire avec un couvreur, on ſtipulera que l'ouvrage ſera toiſé quarrément de bout-avant, ſans y comprendre les plâtres, les ſolins, les tueillées, les égouts & le reſte; & que pour prévenir toutes difficultés, il ſera mis une ficelle d'un égout à l'autre, en traverſant tous les toits, laquelle ficelle ſera rapportée d'un bout du faîtage à l'autre, pour, ſur cette ficelle, être formé le toiſé de long & de large.

Tout ce qu'on vient de dire ſur la mauvaiſe façon des ouvrages, tant de maçonnerie, charpenterie, que menuiſerie & couverture, n'eſt que trop expérimenté pour en douter: ainſi, comme il n'y a point d'inſtructions qui ne ſoient importantes, on croit que ceux qui voudront faire bâtir, y trouveront leur compte. Les ouvriers, qui ſe fâcheront de ce qu'on a dévoilé ces tromperies, s'en avoueront coupables: les honnêtes gens ne s'en fâcheront point.

Article VI.

Toiſé, Evaluations & Prix des ouvrages des Bâtimens.

Les prix trop anciens ne ſont plus les mêmes; il faut néceſſairement en ſuppléer d'autres, qu'on ne peut fixer invariablement, quand tout augmente tous les jours ſans s'arrêter. Et quoiqu'on ſache même au juſte le prix de tous les matériaux & les ouvrages, on ne peut néanmoins ſavoir à combien pourra revenir le total du bâtiment, ſi l'on ne ſait le toiſé, & de quelle façon les maçons, charpentiers & autres ouvriers le pratiquent, parce que c'eſt d'eux qu'on dépend pour l'exécution; & c'eſt à la toiſe qu'ils travaillent à Paris & dans tous les lieux un peu notables. Il n'y a que quelques petits endroits de provinces où l'on puiſſe, en bâtiſſant, ſe paſſer des regles du toiſé, parce que celui qui bâtit, n'y emploie que des gens à la journée, auxquels il fournit & fait tout faire ſous ſes yeux; encore le toiſé lui eſt-il néceſſaire dans ce cas particulier, pour ſavoir ce qu'il fait, comme on va le voir par le détail.

Le toiſé n'eſt autre choſe que le meſurage d'une ſurface ou d'un corps ſolide, qui ſe fait avec une meſure de ſix pieds de long. Cette meſure eſt ordinairement de bois, & les pieds & pouces y ſont marqués par des lignes qui traverſent la toiſe, ou par des petits clous. On meſure quelquefois avec des chaînes de fer ou de cuivre, qui ſont plus ſûres que la meſure de cordes.

On appelle toiſe *courante*, celle où on ne meſure que la longueur; toiſe *quarrée*

ou de *surface*, celle où on ne mesure que la superficie en longueur & en largeur; en sorte que la toise *quarrée* a six pieds en longueur, autant de largeur, & par conséquent trente-six pieds d'aire, parce qu'en multipliant la longueur d'une surface par sa largeur, le produit en fait le total, qui s'appelle *aire* ou *sole* en fait de superficie; & on nomme toise cube celle qui a six pieds en tout sens, en longueur, en largeur & en profondeur ou hauteur; en sorte que toute la toise cube contient deux cents seize pieds cubes. Tellement que la toise courante est une simple ligne, la toise quarrée, une surface, & la toise cube, un corps solide, qui est compris dans six quarrés égaux, comme un dé; car on nomme *cube* tout corps solide, dont les six côtés sont égaux, & on appelle corps ou solide tout ce qui a longueur, largeur & profondeur ou hauteur: ainsi un fossé, quoique vide, est un *corps*, un *solide*, parce qu'il est mesurable. Or, pour mesurer la masse d'un solide, il n'y a qu'à en multiplier la longueur par la largeur, & le produit par la hauteur: de cette sorte, les six pieds, que la toise cube a en longueur, étant multipliés par les six pieds qu'elle a aussi en largeur, cela fera trente-six pieds, qui, multipliés par les six pieds que la même toise a encore en hauteur ou profondeur, donneront deux cents seize pieds pour la masse totale de la toise cube, comme nous l'avons dit.

Il y a trois choses à savoir dans le toisé; 1°. ce qu'il faut toiser; 2°. comment on toise; 3°. sur quel pied estimer les différens ouvrages de chaque art qu'on toise; car comme chaque profession fait beaucoup d'ouvrages ou de fournitures différentes, pour chacune desquelles on ne pourroit pas avoir un prix fixe & juste, on ramene & on réduit le tout à une certaine mesure, qui sert de regle pour évaluer tout ce qu'il y a d'ouvrages & de fournitures. Par exemple, dans les ouvrages de maçonnerie, c'est la toise de gros mur qui sert de regle, & on y réduit par estime les enduits & autres ouvrages inférieurs, dont on fait le toisé & l'estimation: en charpenterie, on compte & on toise à la *piece* & au cent de pieces, & on réduit à la piece les différentes façons & les différens morceaux. C'est un détail qui va être expliqué séparément pour ceux qui auront à s'en servir.

Quant à la maniere de toiser, l'opération en est aisée à comprendre & à faire. Quand la chose que l'on toise est d'une figure égale & réguliere, il n'y a qu'à y pratiquer ce qui vient d'être dit des toises quarrées & des toises cubes, c'est-à-dire, multiplier, pour les surfaces, la longueur par la largeur; & quand c'est un solide cube, multiplier par la hauteur le produit de la longueur & de la largeur.

Ainsi, pour toiser un fossé ou une terrasse, il n'y a qu'à en prendre la longueur & la largeur; multiplier l'une par l'autre: & le produit, qui en viendra, étant lui-même multiplié par la profondeur, donnera le vide total du fossé, & la masse entiere de la terrasse, supposé que le fossé, aussi-bien que la terrasse, soient égaux par-tout.

Mais si le fossé a du talus, il faut ajouter la largeur de la base, à la largeur haute, en prendre le milieu ou la moyenne proportion; en la multipliant par la longueur du fossé, le produit donnera une superficie moyenne entre la haute & la basse, laquelle étant multipliée par la perpendiculaire ou profondeur du fossé, le produit en donnera le vide: de même des turcies ou levées des canaux ou rivieres.

Nous expliquerons bientôt la maniere de toiser les autres ouvrages de figures inégales, comme voûtes & marches d'escaliers; ainsi reste à parler ici des choses qu'il faut toiser ou ne pas toiser; pour cela, il faut connoître les deux sortes de toisés qui sont en usage.

Des deux sortes de Toisés.

L'un s'appelle toisé *aux us & coutumes* de Paris, & l'autre toisé *à bout-avant sans retour.*

Par le premier, on toise les vides aussi-bien que les pleins, à moins que ces vides ne soient excessifs, ce qui ne se trouve jamais au dire des experts-architectes; on toise aussi toutes les saillies & toutes les moulures, de sorte que toute piece de moulure, quelque petite qu'elle soit, comme un filet & un quart de rond, est comptée pour demi-pied chaque moulure, quoiqu'elle n'ait pas quelquefois un demi-pouce: si bien que, par cette maniere de toiser, une corniche, qui n'aura pas un pied de haut, peut revenir à plus de six pieds. Quand les marchés sont conçus en ces termes, *selon les us & coutumes* de Paris, les maçons enrichissent leurs ouvrages & embellissent les bâtimens de moulures & de saillies le plus qu'ils peuvent.

C'est pour remédier à ces abus, que l'autre maniere de toiser à *bout-avant sans retour* a été établie par l'ordonnance de Henri II, de 1557, & cette ordonnance oblige les maçons à enrichir leurs ouvrages & orner le bâtiment de saillies & de moulures, suivant sa qualité, sans que les saillies & moulures puissent être toisées, non plus que le vide, mais seulement le plein; ainsi il est aisé de voir que ce toisé est bien plus avantageux aux bourgeois qui font bâtir, que le toisé aux us & coutumes: aussi les entrepreneurs & maçons savent-ils bien éluder l'ordonnance, & les bourgeois sont toujours leurs dupes, à moins qu'on ne les lie par quelque bon écrit, où la maniere de toiser soit disertement & amplement prévue & expliquée, & toutes les clauses du marché bien exprimées, comme je le dirai en particulier, en parlant du toisé de maçonnerie & de charpenterie.

Quand l'ouvrier est habile à l'ouvrage, il y a plus de profit, & l'ouvrage en vaut mieux, de faire travailler en journées, en fournissant tout (sur-tout dans les réparations) & quand on peut y veiller. Mais quand l'ouvrier n'est point actif, il vaut mieux toiser, en lui fournissant de même les matériaux.

Toisé de Maçonnerie.

Dans un terrein aisé, la fouille des *fondations ordinaires*, de deux pieds de largeur sur autant de profondeur, vaut deux sols la toise courante.

Pour une cave, la fouille d'une toise cube de terre vaut 40 sols; trois pieds de profondeur de plus vont pour autant, à cause du jet des terres.

Il y a plusieurs distinctions à faire dans le prix des *gros murs*; les uns sont bâtis en chaux & sable, d'autres en mortier de plâtre; les uns en moilons, les autres en pierres de taille, d'autres en mortier de terre, selon les matieres du pays, & avec des chaînes à chaux & sable, ou en plâtre, de trois pieds de largeur, de six pieds en six pieds, ou de douze en douze pieds.

On ne donne point ici le prix de la toise de ces murs, parce qu'il varie suivant les différens endroits, la proximité ou l'éloignement des matériaux. Les prix qu'on donnera d'autres ouvrages relatifs, ne peuvent être regardés même que comme un apperçu pour s'en former une idée; mais le prix de la toise de gros mur étant une fois connu dans le lieu, on saura bientôt par estimation, comme on le verra ici, le prix des ouvrages qui s'y rapportent.

La toise des gros murs se mesure tant plein que vide, ou comprises les ouvertures ou baies des portes & fenêtres, & les plâtres & tableaux. On rabat la moitié de l'ouverture des grandes portes, lorsqu'il n'y a point de seuil.

Les *piles de pierres de taille* qui ont quatre faces, telles que celles qui peuvent être dans les caves & offices, & qui soutiennent des arcades, se toisent sur leur largeur & épaisseur, tellement que si une pile a quatre pieds de large, & deux d'épaisseur, elle sera toisée pour six pieds.

L'*arc des voûtes de caves* se toise par dedans œuvre; & pour toiser le remplage des reins de la voûte en berceau, on prend le tiers de la longueur de l'arc, que l'on

multiplie par la longueur de toute la voûte; pour celles qui sont en lunettes, ou en voûtes d'arrêtes, on prend le quart de l'arc. Il y en a qui prennent toujours le tiers pour toutes ces sortes de voûtes, comme on fait pour celles en berceau.

La toise des *murs de clôture* de quinze à seize pouces d'épaisseur par le pied, réduits à dix pouces au plus par le haut, pour être plus solides, sur la hauteur de huit pieds & demi ou neuf pieds, bâtis en terre; avec chaînes de plâtre de neuf en neuf pieds, & crépis des deux côtés, le plâtre fourni par le maçon, quand il vaut douze livres le muid de 48 sacs, de deux boisseaux chacun, & à qui le propriétaire fournit seulement la pierre, vaut, aux environs de Paris, sept à huit livres la toise; & si la démolition d'un ancien mur ne suffit pas pour la reconstruction, le maçon fournit la pierre manquante à ses dépens. Le chapiteau dudit mur, sans égout, se compte pour un pied de haut, & à deux égouts, pour deux pieds.

Les *saillies*, avant-corps, arriere-corps, rétables & entablemens, moulures, &c. selon les us & coutumes, se toisent à part, si l'on n'est convenu du contraire par écrit; & s'il se trouve des ornemens, figures, armes ou autres sculptures, on ne les toise pas, on les estime.

Les ailes de *lucarnes* vont à deux toises pour une; si elles sont recouvertes d'un côté, elles se comptent trois toises pour deux.

Les *murs hourdés* seulement, c'est-à-dire, sans être enduits de côté ni d'autre, ne sont comptés que pour deux tiers de mur. On sent qu'il faut avant tout connoître, & être convenu du prix des gros murs sur lesquels les menus ouvrages s'évaluent.

La toise de *gobetage* en plâtre, vaut, pour façon, 1 liv. 4 sols.

La toise de *crépis* en plâtre, 1 liv. 15 sols.

En chaux & sable seulement, 1 liv. 10 sols.

En chaux & ciment, 2 liv. 5 sols.

Les *renformis* faits contre de vieux murs où il y a plusieurs trous & moilons de manque, sont comptés trois toises pour une.

Les *ravalemens* des vieux murs, avec échaffaud, trois toises pour une de légers ouvrages, & sans échaffaud, quatre toises pour une.

Les *plintes* que l'on fait aux faces des bâtimens pour marquer les étages, quand elles sont simples, sans moulures, sont comptées pour demi-pied courant; & celles qui ont un membre ou moulure au-dessous pour un pied, & chaque moulure de plus à proportion.

Les *tableaux des portes & fenêtres*, le plâtre fourni par l'ouvrier, valent 8 liv. la toise.

Les *tuyaux & manteaux de cheminées*, en plâtre fourni par l'ouvrier, la toise vaut aussi 8 liv., ou se toisent pour mur, leur hauteur sur leur largeur, rabattant l'épaisseur des languettes, & augmentant de neuf pouces pour celle du plancher. Les âtres de cheminées faits de grands ou petits carreaux, vont pour un troisieme de toise.

Les lambris & plafonds à lattes jointives, vont toise pour toise de grosseur.

Les recouvremens des poutres & sablieres, trois toises pour une.

La toise d'*entrevous* des solives recouverts en plâtre seulement, fourni par l'ouvrier, 4 liv.

L'*aire des planchers* sur lattes jointives, va pour demi-toise.

Le *carrelage* sur ledit bardeau ou lattes, se compte la toise quarrée, toise pour toise de gros mur, compris les entrevous des solives à couvrir en plâtre par-dessous les planchers. On déduit les entrevous lorsqu'il n'y en a point; & lorsque le carrelage est par bas sur vieux aire, où il n'y a point de bardeau à poser, en fournissant tout par l'ouvrier, se compte pour demi-toise.

Le *carreau* se pose avec gâchis de plâtre & sable. Le carreau a six pans de six pouces d'échantillon; il en entre un millier dans six toises.

La *main-d'œuvre* seule du carrelage, 35 ou 40 sols.

Avec bardeau posé, & sans bardeau, 20 ou 24 sols.

L'*enduit* simple sur un vieux plancher, ou sur une vieille muraille qu'on pique seulement, & qu'on recouvre en plâtre au panier, de l'épaisseur convenable pour renfermer l'ancien, dans les greniers & galetas, se compte pour un quart de gros mur : s'il n'est rétabli que par endroits, il est réduit au sixieme.

Les *aires de planchers en bauge*, y compris la pose du bardeau, la toise se paie 20 ou 24 sols; & à fournir les douves ou bardeau par l'ouvrier, 40 ou 44 sols; le tonneau ou vieille futaille du prix de 20 sols, faisant une toise de bardeau.

Les *aires de granges* battues tous les jours jusqu'à ce qu'elles soient bien seches, sans gersures, frottées d'huile & de sang de bœuf, la toise vaut 3 liv. L'aire ne doit pas avoir moins de 23 pieds de longueur sur 12 de largeur.

Les *cloisons* avec poteaux de charpente non compris, hourdies avec plâtre, sable & moilons, crépies à bois apparent, à tout fournir par l'ouvrier, vaut une demi-toise; & lattées à claire-voie, clouées & crépies des deux côtés, une toise.

Voici le détail des cloisons.

Hourdies seulement sans crépis, est compté pour	$\frac{1}{3}$ ou	12 pieds.
Lattées à claire-voie, & clouées d'un côté seulement,	$\frac{1}{12}$ ou	3 pieds.
Lattées & clouées de l'autre côté, idem.	$\frac{1}{12}$ ou	3 pieds.
Crépies & enduites d'un côté seulement,	$\frac{1}{4}$ ou	9 pieds.
Et de l'autre côté, idem.	$\frac{1}{4}$ ou	9 pieds.
Total	1 toise, ou	36 pieds.

Les *cloisons creuses ou sourdes*, c'est-à-dire, sans maçonnerie entre les poteaux, lattées à lattes jointives des deux côtés & recouvertes par-dessus, se comptent pour une demi-toise, comme on vient de le voir.

Les *cloisons en planches de bateau*, pour soulager les planchers, jointes & recouvertes des deux côtés, & lattées tant plein que vides, crépies & enduites de plâtre des deux côtés, sont comptées, chaque côté, pour un tiers de toise de légers ouvrages, & par conséquent les deux côtés, deux tiers ou 24 pieds.

On toise aux marches tant la hauteur que la largeur, & vont pour gros mur. Si ce ne sont pas des marches tournantes, on ne les toise que par le milieu de leur longueur.

Les *scellemens* des marches dans le bois ou la pierre sont comptés, quand ils sont faits après coup en vieux murs, pour un demi-pied de maçonnerie dans les cloisons; & pour pied dans les murs, & ne sont pas comptés en murs neufs, à moins qu'ils n'aient pas pu être prévus.

Les scellemens des solives, sablieres, faîtes, liens & autres gros bois, vont pour pied, & ceux des chevrons pour demi-pied.

Mais les scellemens des poitrails & poutres se comptent pour demi-toise en vieux mur.

Les scellemens des corbeaux de fer, pour porter les sablieres, sont comptés pour un pied.

Les scellemens des gonds des portes dans les vieux murs sont comptés pour pied, & les gaches pour demi-pied. On ne compte point ces scellemens dans les murs neufs, à cause qu'on a compté les baies.

Toutes les pattes dont on arrête le lambris d'appui, vont pour demi-pied.

Le scellement des croisées dans les murs neufs n'est point compté, & dans les vieux murs, pour demi-pied.

Les ſcellemens des groſſes chevilles de bois dans les murs ſont comptés pour pied chacune, & les petites, pour demi-pied.

Les ſcellemens des trapes ſont comptés pour un tiers de toiſe ou douze pieds.

Le ſcellement des crochets d'eſpalier, demi-pied chacun.

Le deſcellement d'une vieille croiſée & rebouchement des trous, ſe compte chaque patte pour un pied.

Les linteaux des portes ou croiſées remis ſous œuvre pour les hauſſer ou baiſſer, ſe comptent, hauteur ſur largeur, comme groſſe maçonnerie.

Les crevaſſes aux plafonds rebouchées avec ſoin, ſe comptent chaque pied courant pour quatre pouces de groſſe maçonnerie, avec des échaffauds.

Les *fours* à cuire le pain vont pied pour toiſe, s'ils ont ſix pieds dans œuvre; à tout fournir par l'ouvrier.

Les journées d'été, qui ont douze heures de travail d'un maçon & ſon manœuvre, ſe paient 3 liv. 3 liv. 5, & 3 liv. 10 ſols aux environs de Paris, en ſe fourniſſant, par le maçon, d'échaffauds & uſtenſiles de ſon métier; ce qui eſt 40 ſols pour le maître & 20 ſols pour le manœuvre, &c. Dans les autres ſaiſons, les journées ſont moins cheres, à proportion des heures de travail.

On eſtime qu'un maçon habile à l'ouvrage doit conſtruire, dans ſa journée de douze heures de travail, une toiſe & demie de mur de clôture, & de gros mur à proportion. Si c'eſt un puits, qui eſt plus difficile, une toiſe.

Toisé des Couvertures.

Eſtimation des ouvrages de Couverture en Ardoiſes.

En ſuppoſant le millier d'ardoiſes à 40 liv.			
Les 175 ardoiſes qu'il faut pour une toiſe	7 l.		
Une livre & demie de clous à 10 ſols.		15 ſ.	
18 lattes à 20 ſols la botte		14	
4 toiſes & demie de contre-latte à 5 ſ. la toiſe	1	2	6 den.
1 liv. de clous par lattes & contre-lattes à 8 ſ. 6 den. la liv.		8	6
Façon & main-d'œuvre à 40 ſols la toiſe	2		
Total d'une toiſe en plein comble . . .	12		

On fera un pareil détail pour la *cartelette*.

Comme dans les *remaniemens à bout* on latte à neuf & qu'on refait les faîtages, les ruellées, les ſolins & ſouvent les égouts, & qu'on fournit des ardoiſes en place de celles qui ſont rompues, on les paie comme ouvrage neuf, retranchant ſeulement ſur le prix celui de la vieille ardoiſe qui ſe trouve bonne, & qu'on emploie.

Les enfaîtemens ne ſe comptent point, quand on doit les faire en plomb.

On ne compte point dans les *recherches* les uſages des lucarnes, celles des égouts & des faîtes, ni les pourtours des combles d'un égout à l'autre: leur longueur ſe prend entre deux ſolins, ou entre deux ruellées. *

Pour relever & repoſer les plombs on paye 1 ſol par livre.

Eſtimation d'une toiſe de Tuiles grand moule en plein comble.

Suppoſant que le millier de tuiles vaut 45 liv.

* Voyez ci-après recherche en tuile.

Les 153 tuiles qui entrent dans une toise	6 l. 17 s. 8 den.
27 lattes à 20 sols la botte.	10 4
Une demi-livre de clous à 8 s. 6 den.	4 3
Façon, à 20 sols la toise	1
Total d'une toise de couverture en tuiles . . .	8 12 3

Mais en général la toise, à tout fournir par l'ouvrier, se regle dans les mémoires, & se compte comme gros mur, au prix du pays.

Pour la main-d'œuvre seule du lattis, & couvrir à neuf, y compris le clou, se paie en province depuis 14 sols jusqu'à 1 livre la toise; à Paris, 1 livre, sans fournir de clous par l'ouvrier.

Pour *toiser* & mesurer une couverture de tuile, on en prend le pourtour avec la ligne depuis l'un des bords de l'égout jusqu'au bord de l'autre égout, passant pardessus le faîte; on ajoute au pourtour un pied pour le faîte, & un autre pied pour chaque égout, s'ils sont simples ou à trois tuiles seulement, ou deux pieds pour chaque égout, s'ils sont à doubles pointes ou composés de cinq tuiles chacun. On multipliera ce pourtour & les pieds ajoutés par la longueur de la couverture, à laquelle on ajoutera aussi deux pieds pour les demi-ruellées des bouts. Le produit donnera le contenu de la couverture. Les couvreurs appellent ruellées l'enduit de plâtre qui se met sur les tuiles pour joindre la couverture & la tuile à la muraille. Un solin ou ruellée seule est comptée pour pied. Les arrêtieres de même, c'est-à-dire, que le pied courant de celles-ci se compte pour pied quarré, de façon que les 36 pieds courans se comptent pour une toise quarrée. Quand la couverture du bâtiment est en croupe, le plus court est de la mesurer comme si elle avoit deux pignons, & tout quarrément dans toute sa longueur, sans considérer les croupes, & pour lors cette façon supplée aux croupes que l'on ne mesure point.

Pour mesurer la couverture d'une *tour* en cône, d'un *clocher* ou d'un *colombier*, on prend le pourtour de la tour par dehors au bord extérieur de l'égout, & la longueur jusqu'au poinçon qui est le faîte de la couverture, & la moitié du produit donnera les toises de cette couverture; il faut y ajouter la saillie de l'égout, selon qu'il est fait, c'est-à-dire, pour un demi-pied s'il est en ardoise, & pour un pied s'il est en tuile. S'il y a une lanterne en haut qui ne soit pas couverte en tuile ou en ardoise, on en rabat la place, comme au dôme ci-après.

Quand on veut toiser un *dôme* d'une figure ronde, couvert d'ardoises, il faut en prendre le contour au bord de l'égout, & multiplier ce contour par la hauteur perpendiculaire prise au point-milieu du dôme, depuis le dessus de l'entablement jusqu'au plus haut du dôme, le produit donnera les toises en superficie que contiendra le dôme, au contraire du corollaire ci-dessus, qui ne donne que moitié.

On mesure les couvertures toutes pleines, quoiqu'il y ait des *lucarnes*, ou *œils-de-bœuf*. Loin d'en déduire le vide, on les compte à part, & on les ajoute au produit; le *battellement* & pente des gouttieres vont chacune pour un pied. Le battellement est l'extrémité de la couverture qui tombe dans une gouttiere. Chaque posement de *gouttiere* va aussi pour un pied. Une *vue de faîtiere*, pour six pieds quarrés. Un œil-de-bœuf commun, pour dix-huit pieds, qui est demi-toise. Les lucarnes demoiselle pour demie-toise, ou pour toise une lucarne flamande sans fronton, ou une toise & demie s'il y a fronton.

Les vues des faîtes, noues & chevalets derriere les cheminées, ne se comptent que lorsqu'on ne fait seulement que ces sortes d'ouvrages, & ne se comptent point lorsqu'ils se trouvent dans le cours d'une couverture entiere de bâtiment, qu'on remanie, ou refait à neuf.

La toise de *remaniement à bout*, c'est-à-dire, quand on releve toute la tuile,

tout fourni par l'ouvrier, & qu'il refait aussi tous les plâtres, se compte comme ouvrage neuf, c'est-à-dire, toise pour toise de gros mur, & l'on ne toise l'égoût qu'en cas qu'on le refasse, s'il ne vaut rien.

La main-d'œuvre seule dudit remaniement à bout, se paie 1 liv. 14 sols; si les plâtres ne sont refaits que par endroits, ils ne se comptent pas, mais refaits ou rechargés se comptent comme neufs.

Les *recherches* en tuile & en ardoise suivent le même prix. On rétablit les plâtres, & on fournit neuf tuiles ou ardoises neuves par toise. La toise de recherche, à tout fournir par l'ouvrier, vaut depuis 18 jusqu'à 22 sols, suivant l'état de la couverture, & pour la main-d'œuvre seule 5 sols.

Les couvertures en bardeau ou douves de tonneau se toisent & se payent comme celles en tuile.

Les journées de *couvreurs* se payent comme celles des maçons.

Les journées des *paveurs*, de même aussi.

Les couvertures en chaume qu'on emploie encore dans quelques villages, & qui sont faites par les Limosins, se payent en bloc à la travée ou espace contenu entre deux formes de charpente, plus ou moins cher, suivant la longueur de l'espace, ou bien à la toise.

L'espace ordinaire d'une *travée* est de deux toises de largeur ou longueur, sur autant de hauteur, & la travée est composée de deux espaces opposés, autrement des deux pendans ou revers du comble; de sorte que ledit espace ou la travée, contenant de chaque côté quatre toises superficielles quarrées, c'est huit toises pour la travée entiere.

Il entre, par chaque toise de couverture, douze bottes de chaume à 1 sol la botte, & autant pour la main-d'œuvre & fournitures de hares pour les lier; cela fait ensemble 1 liv. 4 sols la toise de couverture. Partant la travée entiere, à tout fournir par l'ouvrier, étant de 8 toises, revient à 9 liv. 12 sols, & la main-d'œuvre seule, sans rien fournir par l'ouvrier, se paye moitié.

Les *perches* se payent séparément, depuis 1 jusqu'à 2 ou 3 sols & plus, suivant leur grosseur & la rareté dans le pays.

La botte de *hares* de saules ou gevrine se paye chez les vanniers 6 sols la botte de trois cents hares.

Les réparations en *demi-couverture* n'emploient que moitié de chacune, & la façon se compte aussi pour moitié ou deux tiers au plus n'ayant pas les perches à attacher. Le *repignage* ou l'*habillage* le quart.

On fait la *vidange* des fosses d'aisance à la toise cube ou au muid, & plus communément à la toise, qui se paie 45 & 50 liv. Les vidangeurs nomment muid, un de leurs tonneaux, qui devoit contenir huit pieds cubes. Il en falloit 27 pour faire la toise: maintenant cela est changé à Paris; il n'est pas facile de faire descendre quelqu'un de confiance dans la fosse pour la repairer quand les matieres y sont, & pour la toiser quand elles en sont sorties; on ne peut cependant savoir son compte autrement. Quand la fosse est vidée, il ne faut y descendre que quelques jours après, ne point allumer de soufre, papier ni autres matieres dedans, & ôter tout ce qu'on peut avoir, ou or, ou argent sur soi, ou trop près, qui deviendroit rouge comme du cuivre; il est bon de se frotter les mains & le visage avec de l'eau-de-vie pure. On remarquera si le pavé de la fosse est en bon état; car très-souvent il est abîmé, ce qui occasionne la filtration des matieres dans les puits voisins.

On emploie des boisseaux de terre cuite vernissés en dedans pour les chausses d'aisances, & des demi-boisseaux pour les ventouses. Il en faut neuf par toise courante. On compte pour la pose deux toises de long pour une toise de mur. Chaque siege se compte pour 12 pieds.

Toisé de la Charpenterie.

Le bois de charpente se vend à Paris au cent de piece, la *piece* de 12 pieds de long, sur six pouces quarrés, de sorte qu'elle contient 36 pouces sur 12 pieds de long, qui font trois pieds cubes.

On distingue pour le prix deux sortes de bois, savoir; bois ordinaire & bois de qualité. Par le bois ordinaire on emploie celui qui s'emploie couramment, & qui n'est point d'une grosseur ou d'une longueur extraordinaire. Dans la suite même d'un bâtiment, on renferme dans le prix du bois ordinaire les escaliers & lucarnes; mais s'il n'y avoit qu'une de ces choses à faire en réparation, le bois seroit reputé de qualité, & payé comme tel. Le bois de qualité est celui qui, ayant plus de 18 pieds de long, a aussi plus de 14 pouces de grosseur. Plus il s'écarte de ces mesures, plus il est cher. On met aussi au nombre des bois de qualité tout ouvrage qui demande des fonds extraordinaires, dont les assemblages sont particuliers, & dont l'exécution est difficile. Le bois de chêne ordinaire vaut à Paris de 540 à 550 liv. le cent de pieces. Le bois de qualité varie suivant la nature de l'ouvrage. On estime depuis 6 liv. la piece, jusqu'à 9 & quelquefois 12 & 15 liv. A la campagne, le bois ordinaire ne coûte aux environs de Paris que 300 liv. le cent, & varie suivant la proximité ou distance du transport.

Le *toisé* en charpenterie se compte aussi à la piece & au cent de pieces. A présent, dans les marchés des bâtimens du Roi, il est dit que les bois seront payés suivant la mesure qu'ils se trouveront avoir en œuvre, ce qui est une condition que les particuliers doivent aussi mettre dans leurs marchés, pour éviter tout embarras de réduction qui se font dans les ventes, suivant les longueurs de pieces, & ne pas manquer d'arrêter & bien spécifier au marché les grosseurs de toutes les pieces de bois qui seront employées, afin d'éviter les tromperies des charpentiers qui sont intéressés à fournir toujours les bois plus gros qu'il ne faut, au détriment des bâtimens, qui en sont trop chargés, & de la bourse, qui en devient trop légere. Cette façon de toiser est ce qu'on appelle *toisé de bout-avant;* il faut absolument refuser tout toisé *aux us & coutumes;* & en cas de contestation, il y a un arrêt solemnel du Parlement de Paris, qui ordonne qu'en fait de *visites*, rapports & autres actes dépendans de l'art de maçonnerie & de charpenterie, il sera libre aux parties du nommer des experts bourgeois & autres gens ce connoissans, autres que les jurés en titre d'office.

La *façon & mise en œuvre* du cent de pieces se paie 75 liv. soit en charpente menue, soit en grosses pieces, à 15 sols par piece en sus. Mais on l'obtient à 60 ou 72 liv. lorsqu'il n'y a point de transport, & moins même si les bois sont posés tout quarrés, sans autre façon.

La *pose des étais* & des vieux bois refaits provenant de démolitions, se paie de même 12 ou 15 sols la piece, suivant la difficulté. Les cintres des caves, des portes & croisées de même.

Mais les étais & chevalemens fournis & posés par le charpentier, se payent pour la demi-pose, 1 liv. la piece, 100 liv. le cent.

La pose des gros bois des *pressoirs*, 120 liv. le cent de pieces.

Les *poteaux des écuries* qui sont tournés proprement sur le tour, avec une pomme en tête, sont évalués chacun à une piece de bois; & si ces poteaux sont renfermés dans des souillards ou chassis d'assemblage qui les maintienne, ils sont comptés pour deux pieces.

Il y a aussi des boîtes de grosse fonte pour le même usage.

Les *rateliers* simples des écuries garnis de roulons de bois de frêne, ou de chêne

arrondis à la plane, & assemblés de haut en bas dans des chevrons de quatre pouces de gros, sont toisés à la toise courante, & chaque toise est comptée pour une piece de bois tout compris.

Quand les chevrons sont proprement rabottés & les roulons tournés & ornés de moulures & colliers haut & bas, embasc filet & congé, chaque roulon est compté pour un quart de piece, compris les chevrons haut & bas, fleurs & ornemens.

Les *mangeoires* des chevaux & les racineaux qui les soutiennent sont comptés leur longueur sur leur grosseur, comme les autres bois ordinaires.

Le cent de bois mis en places, en *poutres*, comme en menues pieces, se paye le même prix, quoiqu'il n'y ait ni mortaises, ni tenons à celles-ci; mais à cause de leur poids, elles sont équivalentes par la peine qu'elles donnent à poser.

Les journées se payent depuis 30 sols en campagne, jusqu'à 40 sols & plus à Paris, selon l'ouvrage.

Toisé de la Menuiserie.

Le bois de menuiserie se vend à la toise de planches ou de membrures de différentes épaisseurs. Il doit être sec au moins de cinq ans, sans nœuds, sans aubier, fil de travers ni pourriture. Le plus beau bois de menuiserie vient dans les terres fraîches & sableuses, & d'Hollande.

Le cent de planches de *chêne* d'un pouce d'épaisseur, sur huit à neuf pouces de largeur, bien sec, se vend 120 liv.

Le cent de planches de *sapin* des mêmes mesures, 60 liv. & le cent de planches de bateau plus larges, 50 liv.

Le cent de planches de *bois blanc*, peuplier ou bouleau, 28 liv.

Le cent de noyer bien sec, 100 liv.

Le cent de hêtre, même mesure, 80 liv.

Main-d'œuvre de la Menuiserie, à tout fournir par l'Ouvrier.

Les *portes cocheres* à placard ne se toisent point: on en fait un dessin, un devis & un marché, selon les mesures de l'ouvrage & les ornemens.

Les *portes charretieres* avec battans, traverses & écharpes simples en chêne, les planches à doubles joints en sapin neuf, non compris la ferrure, 60 à 70 liv.

Les *portes communes* d'écuries & étables, &c. en bois blanc de deux pieds & demi de largeur sur six pieds de hauteur, avec une emboîture en haut, & deux barres en chêne, pour façon & fourniture, 5 liv.

Les *portes à placard* des chambres, de deux pieds & demi de largeur sur six à sept pieds de hauteur, en chêne, à double parement & double chambranle, environ 40 liv. selon les moulures & ornemens.

Celles *à deux vanteaux*, aussi en chêne, & mêmes façons ou ornemens, de cinq pieds de large, sur huit à neuf de haut, 60 liv.

Les portes de chambre en *galetas*, en bois blanc, avec des clefs, & doubles joints, collées & emboîtées des deux bouts en chêne, 6 liv.

Les *chassis* à verre, avec guichets ou volets de quatre pieds de largeur, valent 5 liv. par pied de hauteur: on ne compte point la largeur; c'est-à-dire, qu'un chassis de six pieds de haut, & large de quatre pieds, vaut six fois 5 liv. c'est-à-dire, 30 liv.

Les chassis à verre sans volets, le pied vaut 3 liv.

La toise quarrée de boiserie, autrement dit *lambris*, de chêne, qui couvre toute la hauteur des murs, avec moulures propres, c'est-à-dire, à cadres & pilastres en

compartimens, & panneaux détachés de merrain avec une astragale, c'est-à-dire, un rond entre deux quarrés qui couronne, une plinthe ou socle par bas & corniche en haut, la toise vaut 28 liv.

Remplie en bois de sapin & bâtis de chêne, 20 liv. Toute en sapin, 12 à 15 liv.

La toise courante de lambris d'appui en chêne, de deux pieds & demi ou deux pieds huit pouces de haut, selon la hauteur de l'appui des croisées à cadres, comme ci-dessus, avec socle par bas, & astragale, vaut 20 liv.

Les mêmes lambris remplis en sapin, & bâtis de chêne, 12 liv.

Les plus simples enfin, de trois pieds de haut, tout en sapin, dans lequel on élégit seulement un bouement ou talon autour des panneaux, la toise courante 10 liv. En bois blanc; comme peuplier, elle vaut moins.

La toise de *cloisons* de sapin, avec traverse & clous, 12 liv.

Les *tables* pour manger se payent 20 sols, par couvert, y compris le pied à cadre, mais non compris la ferrure.

Les journées de menuisier en campagne, 30 sols, & à Paris jusqu'à 40 sols.

Serrurerie.

Echantillon du Fer.

Le *fer plat* a deux pouces de large & un demi-pouce d'épaisseur.

Le *fer quarré* est de différentes longueurs & grosseurs.

Le fer quarré bâtard est de seize à dix-huit lignes de grosseur.

Le *fer carillon* a huit & neuf lignes.

Le *fer rond* pour les tringles a six & neuf lignes de diametre.

Le *fer cornette* a depuis trois jusqu'à six pouces, & même huit pouces de hauteur, & demi-pouce d'épaisseur.

Le *fer courcon* est une masse de fer de trois & quatre pieds de long, & de telle grosseur qu'on le demande dans les forges.

Le *fer en tôle* est de différentes especes, & de différentes grandeurs & épaisseurs.

Fer des Bâtimens.

Les principaux ouvrages de fer qu'on emploie dans les bâtimens, sont le gros fer, la ferrure des portes, celle des croisées, & autres ouvrages travaillés qui ne sont point compris dans le gros fer.

Les ouvrages de *gros fer* sont les ancres & tirans, les équerres, les harpons, les boulons, les bandes de trémies, les étriers, les barreaux, les chevilles & chevillettes, les dents-de-loup, le fenton & crochets d'espalier, &c. Ces gros fers mis en œuvre se payent 2 sols la livre, ou 10 liv. le cent.

Il y a d'autres gros ouvrages que l'on compte encore à la livre, comme les grilles & portes de fer; mais quand ils sont ouvragés, l'on en fait un prix à part, selon le dessin qu'on choisit; plus ils sont simples, plus ils sont beaux, & coûtent moins que les dessins surchargés. Les grilles se payent au moins 15 liv. le cent, & selon le plus ou moins d'ouvrage. Pour les grilles, on emploie du fer quarré d'un pouce; les traverses doivent avoir treize à quatorze lignes.

Les *rampes d'escalier* & les *balcons* se comptent à la toise courante sur la hauteur de l'appui. L'on emploie pour les rampes, les appuis & les socles, du fer applati, les barres montantes sont de fer carillon.

Le *gros fer*, mis en œuvre par le serrurier, & fourni par lui, vaut suivant le prix du fer marchand & celui du charbon-de-terre, de sorte que si le fer marchand

vaut 13 liv. le cent, & le charbon-de-terre 60 liv. le muid, les fers se payent 18 liv. le cent pesant.

Mis en œuvre en ouvrage commun sans fournir par l'ouvrier, & pour façon seulement, depuis 4 jusqu'à 5 liv. le cent, suivant la cherté du charbon-de-terre.

En général la *façon* des fers est le douzieme du prix du charbon-de-terre.

Le vieux fer des démolitions se pese & se déduit au serrurier sur le fer neuf qu'il fournit. On lui donne seulement les quatre au cent pesant de profit.

Les journées de serrurier, comme des autres ouvriers, depuis 30 jusqu'à 40 sols.

Les *portes* les plus simples sont ferrées de pantures & de gonds, de deux verroux simples avec deux crampons, une serrure simple à tour & demi, ou à peine-dormant, avec sa gâche & entrée; le tout noirci au feu avec la corne.

Aux *portes des caves*, l'on y met des serrures à bosse, ou des serrures à peine-dormant & à deux tours, garnies de vis, gâches & entrées, avec une boule pour tirer la porte; le tout noirci de même.

Les autres portes simples d'appartement, mais où il y a des chassis de bois, seront ferrées avec des fiches à vase de dix pouces de haut, avec une serrure d'un tour & demi, limée en blanc, garnie de vis, gâche & entrée, avec deux targettes ou verroux.

Pour les *portes à placard simple*, qui sont ferrées de serrures polies, l'on met à chacune trois fiches à vase de neuf pouces de haut, deux targettes à panaches montées sur platine de sept pouces de haut, une serrure à ressort d'un tour & demi, garnie de ses vis & entrées, avec une gâche encloisonnée, un bouton & une rosette pour tirer la porte.

Les *portes cocheres* sont ferrées de six grosses fiches à gonds & à repos, de cinq à six pouces de haut, & deux pouces de gros, six gros gonds de fer bâtard, d'un pouce & demi de gros, douze équerres, dont huit grandes pour les grandes portes, chacune de 18 à 20 pouces de branches, & quatre pour le guichet, de 15 à 16 pouces de branches. Une grosse serrure pour le guichet, d'un pied ou quinze pouces de long, à deux tours, avec la gâche encloisonnée, attachée avec des vis à tête quarrée, & garnie de ses entrées. Une petite serrure au-dessous de ladite grande serrure de six à sept pouces de long, à ressort, à un tour & demi, garnie de ses vis, gâche & entrée, & d'une petite clef ou passe-partout. Un fléau pour tenir les deux côtés de ladite grande porte, garni de son boulon, & deux demi-crampons, rivés au travers de la porte. Un moraillon avec une serrure ovale pour attacher le fléau. Une boucle, ou marteau avec une grande rosette par dehors & une petite par dedans. On met encore un gros verrou en bas pour empêcher la porte de se déjeter.

Les *chassis à verre*, avec guichets ou volets, sont ferrés de huit équerres, ou de quatre d'une seule piece chacune: six fiches à broches & bouton, quatre fiches à broches pour le haut du chassis, six fiches à vase de cinq ou six pouces pour les volets, à 1 sol le pouce, six fiches à brisure. Une espagnolette depuis le haut jusqu'en bas, brisée dans le haut, garnie de trois pannetons & agraffes, & quatre lacets; le tout se compte à 20 sols le pied sur la longueur de ladite espagnolette.

La ferrure ci-dessus, pour un chassis de huit pieds de haut, vaut, en tout, au plus, 24 liv. posé en place.

Grosse Fonte, ou Fer fondu.

Tous les ouvrages de fonte sont fournis par les marchands de fer, clincailliers, & non par les serruriers.

Les *plaques* de fonte à fleurs-de-lys, 60 à 100 livres.	}	8 liv. le cent.
Une *garniture* de cheminée, depuis 400 jusqu'à 600 liv.		

Les

Les réchauds de fonte, garnis de grille, de 15 à 20 livres, 15 livres le cent.

Les *poissonnieres*, le double.

Les *têtes de dauphin* ou *de gueulard*, pour mettre au bas des tuyaux de descente des eaux de dix-huit pouces de haut, du poids de 40 à 50 livres, 10 liv. le cent.

Les *tuyaux* pour la descente des eaux, de trois pieds trois pouces de long & de quatre pouces de diametre, pesant depuis 75 à 80 livres. Les *tuyaux d'aisance*, de trois pieds trois pouces de long & de huit pouces de diametre du poids de 150 à 160 liv.	10 liv. le cent.

Quand on fait son prix à tant le cent, il faut faire en sorte que le marchand se charge du transport; il vaut mieux lui donner même quelque chose de plus par cent ou par millier, afin qu'il s'en charge.

Les *enclumes neuves*, entiérement faites de bon fer forgé, se vendent communément 10 sols la livre, & les forgerons ambulans achetent les essieux rompus, les vieilles enclumes & autres fers d'usage, ou ferraille, 1 sol ou 18 den. la livre.

Plomberie.

Il y a moitié d'épargne de la dépense à employer le *plomb laminé*, au lieu de celui des plombiers, tant sur la soudure que sur le poids; les tables de plomb laminé ayant une fois plus de longueur & moins d'épaisseur. Au refus du plombier de s'en servir, on indiquera à la manufacture & au magasin qui sont ceux qui s'en servent journellement. La manufacture est établie rue de Bercy, fauxbourg S. Antoine, & le magasin général, rue Bethisy, à Paris.

Le plomb laminé d'une ligne d'épaisseur, propre pour les faîtages, noues, noquets, bavettes de chaîneaux, & à couvrir les lucarnes & clochers, pesant le pied quarré 5 livres & demie, revient ledit pied,

à raison de 6 sols la livre, à	1 l. 13 s.	1 liv. 15 s. 9 den.
Pour la pose au maître plombier, 6 den. par livre	2 9 den.	

Le plomb laminé d'une ligne & demie d'épaisseur, propre pour les terrasses, bassins, chaîneaux & gouttieres, pesant 8 livres un quart le pied quarré, à 6 sols la liv.

vaut.	2 l. 13 s. 7 den.	2 liv. 17 s. 8 den.
Pour la pose	6	
Par livre	4 1	

Le plomb laminé de deux lignes d'épaisseur propre à faire des réservoirs, pesant

11 livres le pied quarré, à raison de . .	6 s.	3 liv. 11 s. 6 den.
La livre vaut	3 l. 6	
Pour la pose par livre.	6 den.	

Les *fontainiers* pour travailler aux conduites des eaux, soudures, &c. se payent à la journée, les compagnons à 40 sols, les garçons à 20 sols; mais on leur donne ordinairement un manouvrier ou journalier ordinaire à 15 sols en hiver, & 20 sols en été, pour garçon.

La *soudure*, fournie par le fontainier, coûte 16 sols la livre; elle coûte moins chez le marchand.

Vitrerie.

Le *panier de verre* de France contenant 24 plats, les plats de deux pieds six à sept pouces de diametre. On peut tirer dans un plat quatre pieds de verre, sans compter la boudine, qu'on appelle verre de rebut. Chaque panier coûte, au bureau de la vitrerie à Paris, 36 liv. & revient chaque pied à 7 sols 6 den. Les vitriers le ven-

dent, mis en place, 10 & même 12 sols le pied, suivant la sujettion, & compris le papier, ou le mastic qui vaut mieux.

Un vitrier, en achetant un panier de verre, est tenu de le prendre tel qu'il est; & comme ce sont les marchands verriers qui se chargent de la voiture, ils indemnisent les vitriers de la casse. Lorsque dans un panier il se trouve plus de sept plats de cassés, on leur remet 20 sols pour chaque plat rompu.

Le *verre blanc* se vend au ballot, ou ballon qui contient 25 liens, & le lien six tables de verre. Chaque table a deux pieds & demi en quarré, ou environ.

Le *pied de verre*, ou 144 pouces, se paie, comme on l'a dit, 12 sols au vitrier. S'il se trouve des *carreaux circulaires*, ils se payent & se mesurent comme s'ils étoient quarrés, & lorsqu'il y en a plusieurs dans une partie, comme un éventail, on ne les mesure point un à un séparément, mais on prend le diametre & demi-diametre, qu'on multiplie l'un par l'autre. Le produit est le nombre de pouces quarrés que doit être compté l'éventail, que l'on réduit ensuite en pieds, sans rien rabattre pour les petits bois, & cela à cause de la perte, déchet, casse & sujettion.

Les *réparations de vitrerie* reviennent souvent. On paie, à Paris, à raison de 6 sols la douzaine de carreaux, pour les nettoyer & les coller à neuf en papier; & si on les fait mastiquer, on paie 18 ou 20 sols de la douzaine & même 24 sols, s'ils sont grands.

Le mastic se fait avec du gros blanc ou blanc d'Espagne écrasé, dans lequel on mêle un peu de blanc de céruse broyé & de la litharge, qu'on pêtrit avec de l'huile de noix ou de lin : ce mastic devient très-dur à l'air; on donne deux couches de peinture par-dessus. Lorsqu'il est fait pour des endroits sujets à la casse, il ne faut pas qu'il soit si dur, à cause de la difficulté de le lever. On le pêtrit alors avec de l'huile de navette.

Prix & Toisé des Ouvrages de Peinture d'impression.

Toutes les peintures d'impression, de quelque nature & qualités qu'elles soient, se toisent à la toise quarrée de 36 pieds, tout vide rabattu, en faisant distinction de leurs qualités, par rapport à leurs différens prix. On ne compte plus par travée qui étoit de quatre toises & demie, comme l'on faisoit autrefois.

La toise de *blanc d'Espagne*, dit gros blanc, en détrempe sur plafonds neufs, à deux couches, vaut 5 à 6 sols, à une couche seule, 3 & 4 sols.

Mais sur un vieux plafond échaudé premiérement d'eau de chaux, deux couches à tout fournir par l'ouvrier, valent 7 & 8 sols.

La toise de *blanc de céruse*, à l'huile, imprimée de deux couches, vaut 2 livres & 2 liv. 2 sols.

La *couleur de bois* en détrempe, à deux couches, 12 & 15 sols.

La couleur de bois à l'huile, à deux couches, 1 liv. 15 ou 1 liv. 18 sols.

Le *verd de gris* pour treillages, avec réduction & verd plein, (voyez ci-après) à deux couches, 2 liv. 15 sols & 3 liv.

Le *vernis*, 2 liv. 10 & 2 liv. 15 sols.

Peinture en façon de *marbre* vernis, 16, 18 & 20 liv. la toise, selon que l'ouvrage est bien fait, & imite plus ou moins la nature.

Noir à l'huile, 1 liv. 10 & 1 liv. 15 sols; au vernis, 2 liv. 5 & 2 liv. 10 sols.

Les autres couleurs de fantaisie, comme *petit verd*, *couleur d'eau*, &c. sont ordinairement réchampis d'une autre couleur.

Le *réchampissage* est compté ou évalué pour une couche.

Maniere de toiser les différens ouvrages.

Le *toisé des plafonds*, se fait en dans-œuvre des corniches, & l'on compte les corniches à part, leur pourtour sur leur développement, qu'on évalue à un pied ou six pouces, suivant leur grandeur. (Voyez solives des planchers ci-après.)

Les *lambris* de hauteur ou d'appui sont toisés en superficie, de quelque couleur qu'ils soient peints, tout vide rabattu, sans rien augmenter pour les moulures de menuiserie, soit qu'elles soient réchampies ou non; on explique seulement la couleur, le vernis, le nombre des couches dans le toisé.

Les *panneaux feints* de menuiserie sur un mur uni, se comptent à tant la piece, tant grands que petits.

Les *cimaises* ou *corniches*, aussi feintes, se toisent au pied courant.

Les *marbres feints* sur surface unie, sont toisés à la toise superficielle, tout vide rabattu, suivant leur qualité, comme on l'a vu à l'article des prix ci-dessus.

Les *chambranles* de pierre, peints en marbre, s'estiment à la piece sans toise.

Les *frises* au bas des lambris, qui se peignent du même marbre que les chambranles, se toisent & s'estiment au pied courant.

Les *planchers*, dont les solives sont apparentes, sont toisés longueur sur largeur en dans-œuvre des murs. On toise ensuite les jouées des solives, poutres & sablieres. Il est mieux & moins embarrassant de mesurer une jouée de solive des deux côtés, compter le nombre de ces jouées, & en ajouter la somme à la largeur. Par exemple, un plancher de 24 pieds, supposé garni de vingt solives, dont chaque jouée aura six pouces, on ajoutera à la largeur 20 pieds pour les jouées des solives.

Les *croisées* à carreaux de verre peintes sur deux faces sont toisées leur hauteur sur leur largeur. Ces deux faces ne sont comptées que pour une demi-face, quand les carreaux sont collés en papier, savoir un quart de face pour la face intérieure, & un quart pour la face extérieure.

Si les carreaux sont en mastic, & peints sur le mastic, la croisée est comptée pour deux faces, compris les dormans & feuillures, ou une face un quart, sans les dormans ni feuillures.

Les *volets*, suivant leur superficie.

Les *barreaux de fer*, espacés de six pouces, peints de tous les côtés en noir, sont comptés pour une face de la même superficie que le dehors de la croisée.

Les *treillages* de maille, de six à sept pouces, peints sur toutes faces devant & derriere, sont toisés à toise superficielle, & comptés pour moitié, ou trois toises pour une, quand ils ne sont peints que sur une face & les côtés.

Les décorations de treillage, comme vases, paniers, sont estimés à la piece.

ARTICLE VII.

Quand & pendant quel temps les Ouvriers doivent garantir les ouvrages qu'ils ont faits, soit pour les Particuliers, soit pour le Public.

1 Les Romains, dont tout le monde respecte les loix, & admire encore les beaux restes d'architecture, obligeoient les entrepreneurs & les ouvriers, comme maçons, ouvriers en marbre & sculpteurs, qui avoient fait quelqu'édifice, mur ou autre ouvrage, à le garantir pendant dix années, du jour qu'il étoit achevé; & s'il y survenoit pendant ce temps quelque ruine qui ne fût point causée par une force majeure; ou si l'on découvroit quelque défaut à l'ouvrage, soit par la mauvaise qualité ou par le mauvais assemblage des matériaux, celui qui l'avoit fait

devoit le rétablir ; & quand l'ouvrage étoit de conséquence, l'entrepreneur & les ouvriers le réparoient conjointement, mais les matériaux devoient être fournis par le particulier; lorsque l'ouvrage étoit de terre ou d'une matiere médiocre, la garantie ne duroit que six années, pendant lesquelles, si l'ouvrage manquoit par les mal-façons, l'ouvrier le rétablissoit à ses frais.

Quant aux ouvrages publics, ceux qui les avoient faits & leurs héritiers en étoient garans pendant quinze ans.

Ces loix regardoient, non pas les architectes, qui ne faisoient que donner les dessins, mais seulement ceux qui entreprenoient les édifices, & ceux qui mettoient la main à l'œuvre, même ceux qui étoient employés aux ornemens. Elles assujettissoient encore l'entreprenneur & les ouvriers, je ne dis pas à rendre leur ouvrage solide (car ce leur est une chose indispensable, qui va sans dire) mais même à ne pas se charger d'un grand nombre d'ouvrages, & à ne les pas laisser imparfaits. Cette garantie & ces ménagemens, auxquels la loi les engageoit envers ceux qui les employoient, ne sembloient onéreux qu'à ceux dont la conduite n'étoit pas droite, & les contrevenans étoient fouettés, rasés & bannis. L'ancienneté de cette loi l'a fait passer pour une loi de la nature, écrite dès sa création dans le cœur de tous les hommes, qui les oblige à garder entr'eux les traités, & à ne point tromper le public. On sait que la passion de bâtir, qui est nécessaire dans les uns, qui est de goût & d'inclination dans les autres, est d'ordinaire la passion la plus épanchée, on se livre tout entier & sans mesure aux promesses du maçon ou de l'entrepreneur. Cette confiance a porté les législateurs à imposer aux ouvriers la nécessité d'y correspondre : ils ont jugé qu'un maçon ou autres gens de cette espéce, sur la parole ou à l'instigation desquels on devient prodigue, étoient punissables des plus honteux châtimens, dès qu'ils employoient leur art & leur connoissance à tromper : c'est pourquoi la loi les jugeoit indignes de la société civile ; encore cette peine n'étoit-elle que la suite d'un autre châtiment, qui étoit de leur faire rendre ce qu'ils avoient reçu, après les avoir contraints de refaire, à leurs dépens, l'édifice où il survenoit des ruines pendant les dix ou six années de la garantie, parce que l'on estimoit que l'air, qui est la vraie pierre de touche de tous les ouvrages, en manifesteroit les défauts pendant ce long-temps, ou qu'il en vérifieroit la solidité : ainsi, par la longueur de ce terme, l'on arrêtoit alors l'avidité des mauvais ouvriers, & on assuroit la dépense de ceux qui faisoient bâtir, par l'espérance certaine d'un rétablissement qui ne leur coûtoit rien.

Si on s'élevoit parmi nous avec autant de rigueur contre les maçons & les charpentiers qui s'écartent des conditions de leur marché, ou qui abusent de leur art par ignorance ou par mauvaise foi, les ouvrages publics & ceux des particuliers en seroit infiniment meilleurs, parce que les entrepreneurs & les ouvriers en seroient plus habiles, moins trompeurs ou plus circonspects : hardis qu'ils sont par l'assurance de l'impunité, ils brochent leurs ouvrages, fourrent de mauvais matériaux, souvent même changent toutes les conventions de leur marché; parce qu'ils sont assurés qu'il en faudra toujours venir à des estimations qu'ils ont le secret entr'eux de se rendre toujours favorables; c'est ce qui a donné lieu au fatal proverbe que *Qui bâtit, ment*, pour signifier que, quelque précaution que l'on prenne, on est toujours trompé, & du côté du temps où l'on se promet son bâtiment parfait, & du côté de la dépense qui excede d'ordinaire d'un bon tiers au moins tous ce que l'on a pu résoudre, & encore du côté de la bonté & de l'issue de l'ouvrage, qui n'est presque jamais si bon qu'il devroit l'être.

La maxime certaine parmi nous, est que les maçons, les charpentiers, couvreurs & autres ouvriers de cette sorte, sont garans de leurs ouvrages pendant

dix ans, à compter du jour qu'ils sont achevés, quand ce sont des ouvrages d'une matiere solide; pendant six ans, quand l'ouvrage est de terre ou d'une autre matiere médiocre. Les architectes, & généralement tous ceux qui prennent les ouvrages en leurs noms, sont assujettis à cette garantie; mais elle ne s'étend pas aux cas fortuits, tels que sont les tonnerres, les inondations extraordinaires, les guerres; on ne voit pas même qu'on assujettisse à cette garantie les menuisiers, plombiers, carreleurs & paveurs: cependant ces artisans ne doivent pas être moins responsables que les autres, des vices de leurs ouvrages, du moins pendant six ans; savoir, les menuisiers, de la verdeur & autres mauvaises qualités des bois, & de leur méchant assemblage; les paveurs, de la tendreté du pavé; les carreleurs, du mêlange d'un plâtre éventé avec la poussiere. Ces défauts particuliers ne laissent pas d'avancer la ruine des maisons; la voûte d'une cave périt, parce que le pavé est peu joint, mal cimenté & trop uni: un gros mur s'entraîne à cause des eaux d'une gouttiere qui n'est pas bien soudée: un plancher se détruit, parce que le carreau se leve, faute d'être posé en bon joint & sur un plâtre mêlé grassement. Il en est ainsi de quantité d'autres mal-façons, que les ouvriers, plus attentifs à leurs intérêts qu'à leurs devoirs, pratiquent tous les jours: c'est pourquoi il n'y a nulle raison d'en dispenser aucun de la garantie de la loi que nous avons adoptée par nos usages & nos réglemens.

Les ouvriers assurent qu'ils ne sont point sujets à garantir les ouvrages publics. La raison qu'ils en rendent, est que les dégradations n'y surviennent, selon eux, que par des cas fortuits & des forces majeures, dont ils ne peuvent jamais être responsables. Mais il n'y auroit point de raison d'exempter de la garantie l'héritage du public, dont l'intérêt l'emporte toujours sur le particulier, que les ouvriers doivent certainement garantir. Aussi les loix demandent-elles quinze années de garantie des ouvrages publics; il n'y a aucune ordonnance qui ait abrégé ce terme: ainsi il ne dépend point des entrepreneurs de le raccourcir ni de l'ôter; ils ne doivent pas moins au public qu'aux particuliers; la profession publique qu'ils font de leur art, suppose en eux une connoissance sûre & moralement infaillible de leurs regles & de toutes les choses qui en sont l'objet; ils sont inexcusables sur les vices, sur les irrégularités & sur les défauts qui paroissent ou qui sont cachés, mais que le temps seul peut rendre évidens: c'est pourquoi la loi veut qu'ils en soient garans, eux & leurs héritiers, pendant quinze ans, qui est le temps qu'on a jugé nécessaire pour découvrir les défauts des matériaux & de la construction, où tout doit être de dessein & de réflexion, & où l'ouvrier ne doit rien faire ni rien employer qui n'ait été vu, choisi & préféré. Il est vrai que les ouvriers ne peuvent être responsables des dégradations qui arrivent par forces majeures & par cas fortuits, sans qu'il y ait de leur faute; mais aussi ce qu'ils appellent force majeure & cas fortuit, ne l'est pas toujours. Il y a des cas fortuits nés avec l'ouvrage: ce sont ceux qui procedent de la mauvaise façon ou de la mauvaise qualité des matériaux qu'on y a employés; comme cette mauvaise façon, & les mauvais matériaux occasionnent tous les accidens & toutes les ruines de l'ouvrage, on ne peut pas nier que l'ouvrier ne soit indispensablement tenu de le réparer, puisque le désordre vient de son fait: il est donc alors sans difficulté dans le cas de la garantie, autrement tous les défauts & les vices des édifices publics que le temps découvre, seroient des effets surnaturels; & par cet aveugle préjugé, l'ouvrier, visiblement coupable, triompheroit du public, dans le même temps qu'on pourroit voir au doigt & à l'œil, par les apparences de la construction, qu'il est impossible que son ouvrage subsiste, parce qu'il est peu solide, mal fait, & les matériaux mal choisis & défectueux. Il y a d'autres cas fortuits, que j'appelle étrangers à l'ouvrage, parce que le ciel ou la fureur des hommes en sont les auteurs, & la prudence humaine ne sauroit les prévenir ni les parer: tels

ſont les incendies, les tremblemens de terre, les grands débordemens, les ravages de la guerre, les tonnerres, les vents extraordinaires, &c. Voilà les forces majeures qui affranchiſſent l'ouvrier de l'obligation de refaire ſon ouvrage. Ainſi, avant qu'un ouvrier puiſſe propoſer que c'eſt par un cas fortuit & par une force majeure que ſon ouvrage eſt détruit, il faut qu'il prouve qu'il n'y a point eu du tout de ſa faute, ni dans la qualité, ni dans l'emploi des matériaux; & pour que ſa juſtification ſoit avérée & qu'il puiſſe avoir ſa décharge, il faut qu'il faſſe faire, en préſence des juges, de bons procès-verbaux, viſite & examen par des experts connoiſſans, ſcrupuleux, exacts & pénétrans, qui ne ſachent point par complaiſance, par pitié ou par charité pour l'ouvrier, imputer à la Providence tout le mal qu'il a lui-même cauſé. Par exemple, un avant-bec a été bâti ſans faire corps avec la pile : un cintre eſt ſi ſurbaiſſé, qu'il ne bande point, les piles ſont trop foibles, les pilotis peu enfoncés; voilà des vices dans la conſtruction, dont on doit certainement augurer un prompt déſordre, qui ne peut être imputé qu'à l'ignorance ou à la négligence de l'ouvrier; les pierres ont été employées toutes vertes ſur l'arriere-ſaiſon, ou elles ſont poſées en délit, le mortier eſt ſec & ne lie point : les bois ont été coupés dans leur ſeve ou ſur le retour; voilà des vices dans les matériaux, qui font conjecturer une prompte ruine : cependant ces vices, ſoit de matériaux, ſoit de conſtruction, ne paroiſſent pas, ou du moins ils ne ſont pas ſenſibles, lorſqu'on reçoit l'ouvrage & qu'on vérifie l'exécution du marché dans l'an après qu'il eſt achevé; ils ne ſe découvrent qu'à la ſuite des temps. Il eſt néanmoins indubitable que dans ces deux cas, vices de matériaux, ou vices de conſtruction, l'ouvrier eſt tenu des dégradations. De même on voit ſouvent des ponts tout de pierre, qui n'ont été renverſés que parce que les aſſiſes n'étoient point attachées les unes aux autres, & ne faiſoient que de ſimples paremens, ſans autres lits que de ſix ou huit pouces & ſans boutiſſes, ce qui eſt un défaut conſidérable; car les grandes eaux arrachant peu à peu le mortier du joint des pierres, elles s'y font un paſſage, baignent & battent la pierre de tous les côtés; en ſorte qu'entraînée par ſon propre poids, & n'étant point attachée par aucun crampon, elle ſe déplace, & ſe trouvant oppoſée au cours de l'eau, les premiers glaçons l'entraînent, & après elle les aſſiſes du même lit ſucceſſivement : enſuite le corps de la pile, qui n'eſt bâti que de moilons & de mortier ſec & terreux, n'étant plus défendu par les aſſiſes, & étant heurté par l'eau & les glaçons, il ſe dégrade & tombe. Voilà encore un de ces cas que l'ouvrier appellera fortuit, mais qui ne peut cependant être imputé qu'à ſa faute. Il y a quantité d'autres accidens & de fraudes, ſoit volontaires ou involontaires, qui n'arrivent ou ne ſe vérifient qu'à la longue : ainſi il faut donner du temps pour découvrir les imperfections de l'ouvrage, & il faut obliger l'ouvrier à réparer les défauts qui ſont ſur ſon compte, & qui ne doivent éclater qu'avec le temps; c'eſt-à-dire, dans les quinze années, à compter du jour du parachevement des ouvrages publics; car, pour ce qui eſt de la réception que nous en faiſons ſur la fin de l'an d'après qu'il eſt achevé, ce n'eſt qu'une vérification de l'exécution du devis & du marché, mais ce n'eſt pas une approbation ni une reconnoiſſance que tous les matériaux qui forment l'ouvrage, ſoient parfaits, ni que la conſtruction en ſoit exacte & ſans reproche. Quelque habile que ſoit celui qui fait cette réception, il eſt impoſſible qu'il puiſſe ni deviner ce qui ne paroît pas, ni devancer par un jugement prophétique ce qui arrivera : il ne peut pas, par exemple, augurer qu'une pierre ne ſe feuilletera pas au bout de ſix ans : les yeux peuvent bien décider ſur l'ordre & l'arrangement extérieur, mais ils ne peuvent pas voir le dedans; & l'eſprit ne peut pas juger ſi une poutre ſe pourrira dans dix ans; c'eſt au temps qu'il faut s'en rapporter,

CHAPITRE V.

Des différens revenus des Terres.

NOUS avons dû parler d'abord de l'acquisition d'une terre, du logement du propriétaire, des bâtimens de la ferme, & de ceux qui sont au dehors. Nous devons ensuite connoître les revenus avant de passer aux différentes manieres de les exploiter, dont nous parlerons.

Les revenus des terres consistent en droits seigneuriaux, lods & ventes, reliefs, &c. dixmes & champarts, terres en labour, vignes, prés, bois, fruits, étangs, moulins, fours à chaux, à brique, pressoirs bannaux, forges & verreries, chevaux, bestiaux, pigeons, mouches à miel, & autres animaux & denrées dont les terres sont ou peuvent être chargées, selon leur situation, les qualités des terres & les productions auxquelles elles sont les plus propres, les plans champêtres & profits insolites ou non ordinaires qu'on y trouve, ou qu'on y peut établir.

On a ordinairement un receveur particulier pour les *droits seigneuriaux*, lods & ventes, &c. en cas que le régisseur ne puisse être assez sédentaire, étant trop occupé au dehors pour faire cette recette, laquelle d'ailleurs il ne connoît pas toujours. Les censives sont ce qu'il y a de plus minutieux & de plus embarrassant *. Il ne faut pas négliger de renouveller un *papier-terrier*, quand il est trop ancien, & qu'on auroit de la peine à reconnoître les censitaires. C'est quelquefois un ouvrage de longue haleine, qu'on ne finit pas toujours quand on veut. La bonne façon de traiter avec un commissaire à terrier, pour le rendre fait & parfait, est de faire un prix ou forfait, à tant par an, suivant l'ouvrage, pendant quatre années, après lesquelles il s'oblige d'achever *gratis* ce qui pourroit rester à faire, consentant même de n'être payé de la quatrieme année, qu'après la confection entiere.

Les *dixmes & champarts* sont ce qu'il y a de plus aisé à recueillir, au moyen d'un homme sûr, qui connoît le local.

Il n'en est pas tout-à-fait des *vignes* comme des terres à grains. Si l'on gagne peu à les faire valoir par soi-même, on perd souvent tout en les affermant. On en laisse ordinairement au fermier en petite quantité pour sa provision seulement, car les locataires des vignes, pour en tirer plus de profit, les chargent beaucoup à la taille, & les rendent en ruine à la fin du bail.

Les *prés* sont hauts ou bas, près ou loin de la maison, bons ou mauvais par eux-mêmes, ou relativement aux débouchés, & sont susceptibles d'amélioration, ou ne le sont pas : c'est ce qu'il faut examiner, afin de louer ou vendre sans difficulté ceux qui sont trop éloignés, à qui l'on ne pourroit faire du bien, & dont l'exploitation seroit difficile & trop coûteuse, selon la position & les arrangemens de la maison. En général, c'est un bon bien qui demande peu de soin, quand il est à la proximité, & qu'il faut accroître, quand on n'en a pas assez, par des *prés artificiels*, dont il sera parlé à leur place. Les moyens sont presque toujours faciles ;

* On peut voir le chapitre du droit rural & droits champêtres, le Tarif ou comptes faits des droits seigneuriaux, imprimé en 1777, chez Valleyre, rue S. Severin, & l'ouvrage de M. Aubry de Saint-Vibert, sur les droits féodaux & les terriers, 1785. Il est intitulé, *les Terriers rendus perpétuels, ou véritable mécanisme de leur confection*, & se vend chez Belin, libraire, rue S. Jacques.

la multiplication des bestiaux & l'engrais des terres dépendent de leur quantité proportionnée.

Les *bois*, quoique le revenu en soit moins prochain que celui des prés, dont le produit est annuel, sont un bien qui devient tous les jours plus précieux. Quand on en a une certaine quantité, on les vend par adjudication plutôt que de les exploiter pour son compte, le détail & les avances des frais d'exploitation sont toujours désagréables pour soi, encore plus pour le régisseur, qui doit toujours chercher le produit le plus net & le moins embarrassant. Il suffit de mettre quelque partie en réserve pour la provision de la maison en bois à brûler, charpente, menuiserie, charronage, échalats pour les vignes, &c.

Les *fruits* ne se vendent bien qu'au voisinage des grandes villes.

Si les eaux consistent en des *étangs*, on les afferme. Tout détail sur cet article, comme sur les bois, à moins qu'on ne pût le faire soi-même, seroit également trouble & peut-être peu avantageux : on se contente de faire pêcher quelque canal ou piece d'eau peu étendue, pour la provision de la maison. Les eaux sauvages ou naturelles, remplies d'herbes, sont plus favorables au poisson que les belles eaux souvent nettoyées des canaux revêtus de murs, où le poisson ne peut frayer ni se nourrir, & où conséquemment il dépérit & se dépeuple : de sorte que ces canaux sont doublement coûteux par leur entretien & la destruction du poisson.

Il y a dans quelques endroits de grands étangs propres à y établir des *canarderies*; s'il n'y en a déja, qui sont bien louées, indépendamment du poisson, ce qui double le produit, & les canards sauvages qu'on y prend font un profit annuel, tandis que le poisson ne se pêche que tous les trois ou quatre ans, lorsqu'on veut qu'il devienne plus beau.

Il y a aussi des marais qui peuvent être convertis en terres labourables, prés, ou jardinages, quand on peut les dessécher sans que la dépense excede le profit.

D'autres où la dépense seroit trop grande, rapportent toujours quelque chose, suivant leur nature, des saules, des aulnes, des peupliers, du marsault, tous les arbres aquatiques, des roseaux pour couvrir des bâtimens, du gros foin, du jonc; ils rassemblent enfin quantité d'oiseaux de riviere, dont la chasse peut être favorable & très-abondante.

A l'égard des *moulins*, nous en avons parlé suffisamment au chapitre second, (article des bâtimens du dehors,) pour connoître la nature de ces biens. (On verra, pour la bannalité, le chap. des droits ruraux.) On loue tous les moulins, soit à blé, soit à l'huile, à foulon, à tan, à papier, à scier des planches & forges pour le gros fer, les ancres, &c. On ne s'avise guere de les faire valoir par soi-même.

Le revenu des *pressoirs* est modique, il faut en avoir grand besoin pour soi-même, & les réparations en sont lourdes.

Les fours à chaux & à plâtre, les fours à brique & à tuile ne sont pas à négliger, quand on n'est pas trop éloigné des villes. On loue la briqueterie ou la tuilerie, ou bien on la fait régir avec ses autres revenus, si l'on ne craint pas les détails nombreux que cette manutention entraîne; nous en avons parlé au chapitre des bâtimens du dehors. Nous ajouterons seulement qu'en cas de location, il ne convient guere de la louer qu'à un ouvrier qui travaille par lui-même, son travail & le charriage du tout fait son gain le plus clair; tout autre fermier ne s'en tireroit pas au même prix. On peut en avoir, de loyer, quarante sols par millier aux environs de Paris, quand on veut que l'ouvrier y puisse vivre & que le propriétaire en soit payé. On connoît la capacité de chaque fournée, ou ce qu'elle contient de milliers, & faisant veiller seulement à la quantité de fournées, on sait son compte. On observera que les frais de l'entreprise sont grands, & les crédits hasardeux. Voyez la seconde partie, chap. des profits insolites.

Les manufactures de verre, ou *verreries*, consomment beaucoup de bois, & ne s'établissent que dans les forêts, où il est à vil prix & sans débouché. Il en est de même des *forges*, & aussi des *poteries & faïenceries*. Toutes ces choses sont d'un trop grand & trop périlleux détail, pour quelqu'un qui ne s'y entend pas; il vaut mieux s'en tenir à une seule entreprise.

On doit compter dans les revenus des terres les pigeons, les volailles, le gibier, le poisson, les grains, les bois, les prés naturels ou artificiels, les vignes, sur-tout quand tout est à sa place, selon la nature, qualité & situation de ces différens objets. La volaille & les pigeons dans les terres à grains & près des eaux, les vaches, les bœufs & les chevaux dans les herbages ou pâturages abondans, la vigne sur les côteaux sableux & caillouteux, exposée au levant & au midi, les moutons & les abeilles dans les pays de bruyeres, dans les terres seches & incultes : les revers les plus arides leur fournissent la nourriture la plus saine.

Les avenues & tous les arbres plantés le long des chemins & voieries, soit en arbres fruitiers pour la facilité du débit près des grandes villes, soit en ormes & bois d'usage pour sa provision, quand on en est éloigné, les quinconces & vergers au dehors, les pépinieres & des arbres & plants sur les marges, heurts & rideaux de terre incultes, dans les places vagues & inutiles; les arbres aquatiques au bord des ruisseaux & dans les marais, comme les aulnes, les saules, les peupliers & les osiers; ces plants en général sont tout ce qu'on appelle des *plants champêtres*, qui sont d'un grand rapport, & que le propriétaire se réserve ordinairement. On doit observer qu'il y a souvent beaucoup d'améliorations à faire dans les terres sur ces parties. Nous traiterons en détail de la culture de ces arbres agrestes & stériles, & de ceux qui portent du fruit, chacun à leur place.

Il reste encore des *profits insolites*, ou qui ne sont pas ordinaires, dont nous parlerons plus amplement dans la seconde partie, sous le titre de profits champêtres.

La terre, par un effet de la Providence, produit par-tout quelque chose d'utile à l'homme, à l'exception de quelques grands déserts arides & inhabités, & des terres glaciales aux extrémités des poles : ailleurs les terres les plus seches, si elles ne sont chargées de vignes, portent des oliviers, dont le fruit est propre à faire de l'huile. Dans d'autres terreins, on trouve du sel, des pierres à bâtir, des ardoises, des minéraux.

Non-seulement les olives produisent de l'huile, la meilleure à manger; mais aussi beaucoup d'autres végétaux & fruits en rendent, comme les amandes, les noix & noisettes, les feines ou graines du hêtre, le chennevi, la navette, le colsa, les pignons, le pavot, la graine de lin, de camomille, les baies de genevrier, dite huile de cade, & celles du laurier, le tout selon la qualité des terres & l'usage des provinces où l'on se trouve. On y est suffisamment instruit sur ces articles; nous parlerons du choix & de la conservation de l'huile, au chapitre des provisions de la maison & de la maniere de la faire, dans la seconde partie.

Les *minéraux* qu'on tire de la terre sont les métaux & les demi-métaux, le soufre, le sel, les pierres & les eaux minérales. Voyez le chapitre des productions & profits non ordinaires; il en est parlé plus en détail, dans la seconde partie.

Le sel, dans quelques provinces, appartient au Roi, & la gabelle est devenue la plus forte des fermes du domaine royal : d'autres provinces sont privilégiées, & les propriétaires le vendent à leur profit. Il y a des marais salans où entre l'eau de la mer, & le sel s'y forme par l'évaporation causée par le soleil, ou par ébullition sur le feu. On en parle encore dans la seconde partie du chapitre des productions & profits champêtres non ordinaires. On trouve encore le sel dans des puits, dans des

fontaines, & l'on en trouve des carrieres entieres. Nous parlerons du sel blanc & du sel gris au chapitre des provisions de la maison.

Quant aux pierres à bâtir, on peut voir ce qui en a été dit au chapitre des matériaux.

Nous avons parlé au même chapitre des ardoises qu'on tire aussi des carrieres, voyez ce chapitre, & celui des profits champêtres insolites, de la seconde partie.

Le *charbon de-terre*, qui sert aux maréchaux, aux serruriers, & à tous les forgerons, est encore de débit, suivant sa qualité. Voyez encore la seconde partie, chap. des profits champêtres insolites.

La *houille* est une espece de charbon-de-terre en pierre, dont on fait particuliérement usage dans le pays de Liege. Voyez *ut suprà*.

La *tourbe* remplace aussi le bois dans les endroits où il est rare. Voyez la seconde partie comme ci-dessus.

Les *morilles*, les *truffes*, les *champignons*, & les *mousserons* ne peuvent être comptés dans les revenus des terres, & nous ne les avons fait entrer ici que pour ne dédaigner aucune des moindres productions des terres. Les gens de la campagne savent trouver les morilles dans les bois, au pied des arbres, au mois d'Avril : les truffes, en de certaines provinces, dans les terres à truffes qu'ils connoissent, les champignons sur des pelouses en friche, & les mousserons dans les vieux sainfoins, où les chevaux vont pâturer. Il vient aussi une espece de champignons excellens dans les bois qu'on nomme des *oronches*, mais il faut bien s'y connoître, la méprise en seroit dangereuse. Les champignons de couche, pourvu qu'ils ne soient pas trop vieux, sont sans danger, mais ils n'ont pas le même parfum. Toutes ces productions, dis-je, ainsi que les *gommes*, les *noix de galle*, &c. ne font pas des objets de revenus. Il faut voir au surplus sur tous ces articles & autres le chapitre des profits champêtres insolites, dans la seconde partie.

CHAPITRE VI.

Des differentes manieres de disposer de ses Terres & de faire valoir les Biens de Campagne.

APRÈS avoir pris connoissance du revenu d'une terre & des biens qui en dépendent, on est en état d'en disposer. Il y a plusieurs manieres d'exploiter les biens de campagne. 1°. Par soi-même. 2°. Par un administrateur pour les grandes terres & domaines, ou par un régisseur pour les terres particulieres. 3°. En recette générale. 4°. en les donnant à cheptel, ou 5°. par des fermages particuliers en argent.

1°. La premiere exploitation, *par soi-même*, est la plus naturelle & la plus avantageuse quand les terres sont bonnes, en grandes pieces, & près des grandes villes pour la facilité du débit des denrées & des retours en fumiers. Il faut encore avoir de gros fonds, se sentir toute l'activité & l'intelligence nécessaires, & ne pas craindre la peine. Le propriétaire qui fait valoir par lui-même, n'a ni fermier à enrichir, ni taille à payer, ni concurrent, ou éviction à craindre; tout en est mieux soigné; il ne ménage aucune dépense utile & n'appréhende pas d'en perdre le profit à la fin d'un bail : il remue enfin & vivifie sa terre comme bon lui semble & comme il convient. Mais la culture des mauvaises terres, même des médiocres est trop coûteuse; on y emploie autant de temps, les mêmes façons, plus d'engrais, & l'on a moins de profit.

Dans les bonnes terres, il faut encore que l'emploi en vaille la peine, c'est-à-dire, qu'il y ait l'ouvrage de 15 ou 20 chevaux, & le reste à proportion, car les frais du

minuent à raison du plus gros emploi, comme ils augmentent à proportion du moindre. Il n'en coûte pas plus pour faire garder 500 moutons que 200, & 20 vaches que 10, & les profits sont plus considérables.

Dans les cantons du Multien, de l'Isle-de-France, &c. entr'autres avantages, les domestiques y sont moins difficiles & moins à charge que dans quelques autres endroits, & particuliérement dans la Brie, où les charretiers, sous le prétexte qu'ils ont plus d'industrie à tailler des sillons qu'à labourer à plat, comme dans l'Isle-de-France, avec la charrue à tourne-oreille plus légere, & qui va presque toute seule, se croient des docteurs dont on ne sauroit se passer, sont suffisans, difficiles & quinteux. Cette humeur contagieuse des principaux ouvriers, se répand sur tout le domestique.

Mais comme tout le monde n'a pas le goût de la campagne, ni les connoissances nécessaires, & ne veut ou ne peut se donner tant de peines & de soins, ni faire les avances considérables, qui sont indispensables, il faut alors prendre un autre parti, ou l'un des moyens suivans.

D'ailleurs le propriétaire noble ne peut faire valoir que quatre charrues, le privilégié, deux, & le curé ses dixmes & terres de l'Eglise : tout le surplus est sujet à la taille.

2°. Dans les grands domaines, un *administrateur* a une vue supérieure sur tout, en l'absence, & même en présence du propriétaire. En Allemagne, l'administrateur d'une grande terre est un homme d'un mérite reconnu & d'une utilité essentielle, qui est considéré, servi & respecté comme le seigneur qu'il représente. Il n'en est pas tout-à-fait de même en ce pays-ci, où les grands propriétaires, pour la plupart, sont si légers & si inconséquens, qu'ils dégradent continuellement des gens sensibles qui leur sont les plus attachés, & qui leur rendent les plus grands services, & gardent toute leur faveur & leur honnêteté pour ceux qui ne font que les flatter & les amuser, qu'ils préferent : ils y perdent une affection essentielle qui n'a point de prix, & ne sentent pas que l'affection perdue, leur intérêt en souffre.

Les principales qualités d'un administrateur, même d'un *régisseur*, dans tout emploi sont, 1°. de régir, percevoir, faire valoir & gouverner comme pour lui-même. 2°. D'éviter également la négligence, qui compromet, & la rigueur, qui rend odieux. 3°. D'avoir l'œil à ce que l'entrepreneur de quelqu'ouvrage que ce soit, exécute ses traités avec une exactitude qui mérite celle des paiemens. 4°. Qu'il donne des preuves d'une probité qui réponde de tout, & d'une intelligence qui ne prive de rien. 5°. Qu'il n'emploie que des gens intelligens, laborieux, & d'une probité bien constatée, & qu'il connoisse pour cet effet le génie & le caractere des gens en sous ordre qu'il emploie, qu'il les tourne à son sentiment par des raisons mesurées, & même des invitations propres à flatter leur amour-propre, quoique souvent grossiers, par des ménagemens personnels qui n'intéressent pas le fond des choses, ou quelquefois qu'il en vienne à bout par une fermeté raisonnable, qui subjugue leur obstination. Il est obligé de tenir la balance entre les différentes rivalités ou jalousies, haines, querelles, faux rapports, dénonciations & accusations odieuses. Il doit occuper sans cesse son intelligence à mettre d'accord tous ces contraires, & à les ramener à un point de réunion, & à une même façon de penser, d'où dépend le succès des entreprises; mais s'il y a deux principes en affaires, ou que deux personnes se mêlent d'une même chose, celle qui en est chargée directement, avec quelqu'autre dont ce n'est souvent pas l'état, les conséquences qui en découleront seront destructives l'une de l'autre, & le régisseur d'un seigneur obéré, qui veut rappeler à son domaine toute les parties qu'on en a distraites, éprouve de tous côtés des obstacles. Si, au contraire, il favorise les usurpations, s'il est de moitié avec les pillards, tout le monde se taît, ou l'on n'ouvre la bouche que

pour le combler de bénédictions, & nous avons vu les mémoires pleuvoir clandestinement d'une province éloignée, contre un régisseur trop honnête homme & trop éloigné d'un propriétaire prévenu, pour pouvoir se défendre assez tôt, & l'on ne sauroit trop avertir, quand nous avons choisi un régisseur qui mérite notre confiance, qu'on ne sauroit être assez en garde contre les pieges de la flatterie & de l'hypocrisie. Nous finirons par cette observation essentielle, que l'intelligence même & l'entendement le plus grand, qui font & doivent faire les choses pour le mieux, sont souvent pris en mal, si le régisseur, par exemple, veut prendre le temps de vendre à propos, & d'acheter à meilleur compte, qu'on attend souvent long-temps, ce qui est cependant un des grands points de l'économie rurale, le propriétaire qui ne s'y entend pas, & qui s'accoutume difficilement à ne pas voir en même temps la recette à côté de la dépense, se laisse alors induire plus facilement à croire qu'on le trompe.

Si le régisseur, d'un autre côté, pour parer au danger qu'il prévoit, prend le parti de vendre à mesure qu'il recueille, sans attendre le temps convenable, il y perd. Le fermier, au contraire, qui fait ses affaires à propos, n'étant pas gêné, gagne & s'enrichit, où le propriétaire se ruine sans se douter de la difficulté, & s'en prend au régisseur. On voit ces tracasseries en beaucoup d'endroits & presque par-tout. On le répete, il faut de gros fonds pour faire la dépense journaliere & toutes les premieres avances, en attendant le produit.

On indiquera au manuel du laboureur les meilleures saisons de vendre & d'acheter.

On donne communément pour *émolumens* au régisseur, le sol pour livre de sa recette, ce qui l'intéresse à l'améliorer. Le régisseur est chargé d'avoir soin que le propriétaire trouve toujours le dedans & le dehors de sa maison, les terres & les jardins en bon état, qu'il y trouve une provision suffisante de toutes choses, foin, paille, grains & bois, tant pour le chauffage que pour les réparations nécessaires, à quoi lui doit servir la voiture de la maison, ainsi qu'à lever les dixmes & différentes récoltes, faire les vendanges, conduire les fumiers au jardin & aux terres. Quant à l'arrivage des matériaux pour les réparations des fermes, les fermiers en sont chargés par les baux.

Le régisseur ne négligera pas, si l'on est voisin d'une grande ville sur-tout, de faire ramener du fumier, en y faisant conduire ses grains & fourrages au marché, afin de les augmenter tant qu'on peut, car de l'abondance & qualité du fumier dépendent les bonnes récoltes. Il fera pour le même effet répandre dans les cours & dans les rues, les chaumes & la fougere qu'il fera couper, pour occuper les plus nécessiteux des habitans; il fera aussi curer les mares & fossés dont il laissera reposer les terres pendant deux ans pour se mûrir, avant que de s'en servir pour terreauter les prés & les terres les plus seches. Cet engrais est trop froid pour des terres à grains qui seroient déja froides par elles-mêmes; mais on arrivera de la marne dans l'hiver, pendant les gelées, comme le meilleur engrais de ces terres humides & froides. La marne a la propriété de les ouvrir & d'en faire écouler les eaux. Nous parlerons de ce mécanisme au chapitre des engrais.

Le régisseur suivra d'abord l'usage général de *culture* établi dans le pays, sauf à corriger par la suite ce qui pourra s'y trouver de défectueux, se méfiant des nouveautés, qu'il ne faut introduire qu'avec jugement & prudence.

Il fera planter de la vigne, des bois, des arbres fruitiers & autres, pour garnir tous les chemins, voieries, les heurts, ou places vagues.

Il aura soin, dans le cours de l'année de sa recette, de faire renouveler tous les *titres des rentes foncieres*, pour éviter la prescription; & si les rentes sont hypothéquées sur des maisons ou des vignes, il veillera à ce qu'elles soient bien entrete-

nues. Toutes les fois qu'on peut amortir des rentes foncieres dues par les gens de campagne, pour les remplacer en fonds de terre, il ne faut pas y manquer. Cela ne se peut faire qu'en donnant au rentier de l'ouvrage pour le double de valeur du fond de sa rente, dont on lui paie moitié pour le faire vivre, & le reste sert pour rembourser & se libérer. Ce qui profite également au propriétaire & au rentier; autrement ces petites rentes, se divisant par parcelles entre des héritiers, deviennent trop difficiles à suivre. Il soigne de même à renouveler tous les baux à loyer, avant leur échéance.

A l'égard des *rentes en grain*, c'est un bien solide qu'il faut conserver.

Le régisseur aura deux *registres* : 1°. Un sommier ou journal pour écrire de suite toute sa recette & dépense journaliere, & connoître à la fin du mois l'état de sa caisse. 2°. Un cueilloir, où le tout sera reporté & distingué par chapitres & articles, afin d'y trouver à l'instant, par la table, chacun de ceux dont on a besoin, tant pour la recette & dépense en argent, qu'en nature.

Son premier soin, en entrant dans une terre, sera d'inscrire sur le cueilloir, à l'article de chaque fermier, l'extrait de son bail, pour en faire exécuter les clauses plus facilement, connoître tous les droits & les soutenir.

On verra la suite des soins du régisseur, qui sont très-étendus dans le chapitre des soins des chefs de famille & dans celui des provisions de la maison, qui suivent celui-ci.

3°. Les grands propriétaires principalement, qui, par état, ne sauroient prendre tous les soins & les connoissances nécessaires, doivent préférer au parti le plus lucratif, celui qui leur convient mieux, celui qui entraîne moins de détail; comme de donner des terres en *recette générale*. Le receveur alors profite des améliorations & supporte les pertes.

4°. Il y a des provinces où l'on amodie ses fermes ou métairies, par *baux à cheptel*; c'est-à-dire, à moitié croît & profit des différentes natures de fruits & bestiaux, plus ou moins, le métayer rend moitié, ou le tiers, ou le quart des productions, selon la nature des terres, la valeur des denrées & l'usage du pays, & reçoit du propriétaire, la métairie toute montée. Le métayer est obligé de voiturer chez son maître la portion qui lui revient des fruits de sa terre, & si le bétail se perd, ou qu'il diminue par cas fortuit, maladie, &c. la perte tombe également sur le bailleur & le preneur, mais s'il y a de la faute de ce dernier, il en est responsable. Si les bestiaux sont morts de maladie, le preneur doit rapporter un certificat du maréchal qui les a pansés, faute de quoi il ne peut être déchargé. On donne à cheptel des terres, des vaches, des moutons, & en quelques provinces même, comme en Gâtinois, jusqu'à des dindons.

Nous en parlerons au chapitre du commerce de la basse-cour.

5°. Le revenu des *fermages en argent* est le plus clair. Il ne reste qu'à juger de la juste valeur des terres, & du parti qu'on prendra au renouvellement des baux. Le loyer des terres n'a point de prix fixe; il est différent suivant leurs qualités & le local. Mais ce parti, une fois pris, tranquillise le propriétaire, & tient le milieu entre la perte & le gain, sauf à se réserver les dixmes & champarts, & quelques arpens de terre & de prés, pour la nourriture de ses chevaux, &c.

Nous donnerons en conséquence la façon dont doivent être faits les baux des terres, avec les observations essentielles, évitant en tout les trop longs détails minutieux & inutiles des éditions précédentes. Nous y joindrons les droits litigieux qui ont rapport aux baux, & nous ont paru n'en pouvoir être séparés, renvoyant en général pour le surplus de ce qui ne ne les regarde pas particuliérement & seuls, au droit rural qui fait partie de cet ouvrage.

Baux à loyer des Terres.

Les *baux à loyer* doivent être faits devant notaire, & la grosse en parchemin pour être exécutoire, c'est-àdire, afin que ces actes s'exécutent sur un simple commandement d'huissier, & saisie le lendemain, au lieu que les *baux sous seing privé*, obligent au contrôle, & ne donnent que la voie d'assignation, après laquelle il faut encore obtenir sentence & permission du juge pour saisir, ce qui, par ces longueurs, peut tirer à conséquence, & préjudicier au propriétaire.

Les baux passent aux héritiers du bailleur & du preneur : on observe dans les baux, 1°. les noms des mari & femme preneurs, ainsi que du bailleur. 2°. On spécifie en détail les choses données à loyer, les maisons, fermes, leurs noms & situations ; quantité d'arpens de terres, désignant toutes les pieces par continence, noms des chantiers, & nouveaux tenans & aboutissans, sans renvoyer au précédent bail, parce que les tenans changent & qu'on ne s'y reconnoît plus, & les terres comme elles se poursuivent & comportent, les preneurs ayant reconnu les bien savoir & connoître, sans obliger le bailleur au mesurage. 3°. Le tout pour le prix & somme de . . . . à tant l'arpent de blé, tant l'arpent de pré, ou de vigne, &c. laquelle somme les preneurs s'obligent de payer par chaque année en deux termes, Noël & Pâques, ou à la S. Martin d'hiver, suivant les objets.

4°. Pour le temps de trois, six ou neuf années *, du choix respectif des parties, à commencer aux mars ou aux jacheres de l'année . . . & finir avant les mars ou jacheres de telle année.

Ou bien payable par année en telle portion de fruits, bestiaux, &c. dont on sera convenu, si le bail se fait à *cheptel*, comme nous l'avons dit, à moitié croît & profit ou autrement, suivant la qualité des terres & l'usage des lieux.

5°. Ledit bail en outre aux charges de bien & duement cultiver, labourer lesdites terres, en convertir les feures & pailles en fumier, sans en divertir aucun, pour fumer celles qui sont près & loin, sans les dessoler, surcharger ni dessaisonner.

Nota. Cette clause n'a pas lieu aux environs de Paris & des grandes villes, où les fermiers vendent leurs pailles & en ramenent des fumiers en plus grande quantité.

6°. Comme aussi ne pourront les preneurs céder le bail en tout, ou partie, sans le consentement par écrit du bailleur, & habiteront par eux-mêmes les bâtimens de la ferme, sans pouvoir y commettre personne à leur place, & meubleront le tout de meubles meublans à leur usage, & de chevaux, bestiaux & autres animaux suffisans & nécessaires à l'exploitation de ladite ferme.

7°. Et se réserve en outre le preneur, sans diminution du prix du bail, la quantité de . . . journées de voitures, ou de denrées ci-mentionnées, savoir . . . . . .

8°. Le preneur arrivera *gratis* les matériaux nécessaires aux réparations, & sera tenu de droit de laisser faire les plus grosses pendant six semaines, après lesquelles il lui sera dû un dédommagement, à dire d'experts.

9°. Et feront lesdits preneurs les réparations locatives ordinaires, ou bien jusqu'à concurrence de la somme de . . . par an, dont ils rapporteront quittance des ouvriers.

10°. Paieront aussi les preneurs en sus du prix du bail, les censives dues aux seigneurs sur lesquels les terres sont situées, qu'on n'a pu dire ni déclarer, & en rapporteront quittance au sieur bailleur par chaque année.

---

* Ce terme de neuf années pour les terres n'est pas même assez long pour qu'un fermier y puisse faire de certaines améliorations, comme de marner, planter, &c.

11°. Obligent à l'effet du présent lesdits preneurs, tous leurs biens, meubles & immeubles, présens & à venir, & même par corps. Fait ce...

Nota. Cette derniere clause est nécessaire, particuliérement pour les meûniers dans de certains endroits qui sont sujets à s'en aller de nuit, sans payer : ce qu'ils ne font pas dans les environs de Paris, où ils ont coutume de donner une somme, en entrant, au propriétaire ou au meûnier sortant, pour la prisée & estimation de ce qu'on appelle les *tournans & travaillans du moulin*, de l'entretien desquels ils sont encore tenus. Il seroit à souhaiter de pouvoir établir un pareil usage par-tout.

Etat de Maison.

On doit toujours ajouter au bail un état de maison dont le propriétaire garde un original détaillé jusqu'aux plus petits objets, afin que le locataire ne puisse rien changer, détourner, emporter ou détruire sans permission par écrit. On joindra cet état double au bail, également signé. Chaque piece doit y être désignée par sa situation, par sa longueur, largeur & hauteur. Le modele que nous donnons ici d'un état de maison, pourra servir également pour les plus grandes, en y observant les articles convenables à chaque objet. Un état régulier se commence par les caves, & ainsi de suite par étages jusqu'au comble.

Dans chaque piece d'appartement, on commence par détailler le nombre des croisées, leur hauteur & largeur, le nombre des carreaux de verre collés en papier ou mastiqués, ferrures, tringles, poulies, croissans, leur nombre, les barreaux de fer, les balcons, leur nombre.

Ensuite la clôture, savoir le nombre des portes, leur espece; si elles sont de sapin, de chêne, leur forme, c'est-à-dire, si elles sont à placard, & à un ou à deux vanteaux, leur ferrure, leurs tringles de portieres, leurs croissans.

On explique ensuite ce que cette piece renferme, savoir les lambris, de quelle espece, de quel bois, les dessus de porte & leurs bordures dorées, ou non. Les trumeaux & dessus de cheminées en glace, leurs mesures, les buffets, armoires dans les murs garnies, &c. les tables, tablettes de marbre, & de quel marbre, les chambranles de cheminée, tablettes, retours & revêtissement par les côtés, leurs foyers, plaques & garnitures de cheminées, leurs mesures, le parquet, de quelle nature. Le carreau, s'il est de liais ou de terre cuite, & ainsi de même de piece en piece. En un mot, il ne faut rien oublier de ce qui appartient au propriétaire.

On voit par cet échantillon l'exactitude qu'on apporte ordinairement dans le détail de chaque piece; dans les cuisines & offices, on spécifie les lavoirs, garde-manger, auge à laver, leurs mesures, les fourneaux & leur armature, table, bancs, &c. Les plaques de cheminée de la cuisine, crémailleres, & porte-crémailleres, portes-broches, les fours, leur diametre, construction & fermeture.

Dans le rez-de-chaussée, les différens étages, les greniers, & jusqu'au comble; on explique s'il y a des chêneaux & gouttieres de plomb, & en général tant de fermes de charpente couvertes en tuile ou en ardoise, & éclairées par tant de lucarnes, ou de vues de faîtiere. Après cela les escaliers.

Puis enfin les basse-cours & leurs dépendances, les écuries, les rateliers & mangeoires, supentes, chevilles pour porter les harnois, ainsi que toutes ces choses se comportent.

Dans les jardins, on compte les pieds d'arbres fruitiers & autres, tant en buissons qu'en espaliers, les treillages, berceaux, niches & leur état actuel, les bancs, leur nombre & leur matiere; si les allées sont sablées ou non.

On compte aussi les pieds d'arbres au dehors, abandonnés pour l'élagage & le chauffage du fermier.

S'il y a des haies, on en fait mention, & l'on charge le fermier de les entretenir.

On l'oblige aussi d'entretenir tous les plants d'arbres qui lui sont abandonnés, & de remplacer ceux qui mourront, dont les troncs & branchages appartiendront au propriétaire, & à peine de payer à la fin du bail 3 liv. pour chaque arbre fruitier manquant, & 20 sols pour chaque plant, soit de saule, aulne, ou peuplier.

C'est ainsi qu'un propriétaire en regle doit avoir un état de sa maison, pour la retrouver en même valeur lorsque son locataire en sortira, sauf les entretiens & réparations dont il est tenu; de toutes lesquelles choses un locataire est garant & responsable, & dont il doit prendre connoissance avant d'entrer, afin de les rendre en même état en sortant, & rétablir le dommage qu'il auroit causé pendant sa location.

Il est même également intéressant pour le locataire de demander au propriétaire un état de sa maison, afin d'examiner si ce qui y est porté, est en regle: cet état doit être fait aux frais du propriétaire, mais si le locataire, peu versé dans ce genre, ne le reçoit pas lui-même, & emploie quelqu'un pour le recevoir & en faire l'examen, il le paie. Le propriétaire refuse-t-il de donner cet état, le locataire est en droit de le faire faire aux dépens du propriétaire.

Quand il se trouve quelque partie qu'on prévoit ne pouvoir se conserver en entier pendant le cours du bail, on l'explique ainsi: lesquelles parties seront reçues à la fin du bail en l'état où elles se trouveront, vu leur vétusté.

Observations sur les Baux, & Articles relatifs.

Il ne convient de louer au fermier que les terres qui sont sous sa main, & qu'il peut exploiter plus facilement; il est inutile de lui louer celles qui sont trop éloignées, pour les sous-louer à d'autres. S'il y a des cultivateurs qui en soient plus à portée que lui, il vaut mieux leur en faire un bail particulier soi-même; on y gagnera ce que le fermier y auroit gagné, parce qu'il en auroit donné peu à cause de l'éloignement, & les auroit loués plus cher aux autres à cause de leur proximité.

Il faut éviter d'avoir des fermes composées de demi-charrues, comme du labour d'une, de deux ou trois charrues & demie; c'est le cas d'en réunir plusieurs ensemble, si cela se peut, pour rendre les charrues complettes: on y gagnera encore du côté de l'entretien des bâtimens. Autrement ces portions de charrue en sus emporteroient trop de frais pour le fermier, & il compteroit pour rien cet excédent dans les offres du loyer de la ferme.

Si l'on ne pouvoit réunir plusieurs fermes, il vaudroit mieux en détacher les terres qui composent ces demi-charrues, & les louer séparément en plusieurs lots, à quelques habitans travailleurs, à qui l'on feroit ainsi du bien, même en leur louant un peu plus cher qu'au fermier. Il en est de même des trop petits morceaux de terre, qu'on nomme des loquettes, qui sont souvent éparpillées dans la plaine; de façon qu'un laboureur perd trop de temps à changer continuellement de place pour les cultiver; ils ne conviennent pour le mieux qu'au cultivateur à bras, qui n'en peut pas exploiter une grande quantité.

Les terres enfin trop maigres & trop éloignées de toute habitation, ne sont propres qu'à planter en bois.

Quand ces mauvaises terres ne sont pas si éloignées, qu'elles font partie du corps de la ferme, ou qu'on peut les en séparer, il vaut mieux en planter une partie en vignes, si l'exposition est favorable, & qu'on en manque dans le domaine; une autre partie en prairies artificielles, en luzernes, pour celles qui ont du fond, & les moindres en sainfoin, ce qui les améliore, diminue la difficulté de culture & les frais

fruits, & donne, par l'abondance du pâturage, le moyen d'augmenter les troupeaux, qui produiront plus d'engrais.

Il convient de joindre à la ferme, des prés ou prairies naturelles, quelques vignes pour la consommation du fermier seulement, qu'on estime selon leur valeur dans le pays, & les élagages *gratis* de certains arbres pour son chauffage; on en fait mention dans le bail.

Mais on n'afferme pas ordinairement les dixmes & champarts qui se levent aisément. Le propriétaire les réserve pour la provision de la maison & de ses chevaux.

On n'afferme pas non plus les censives, les lods & ventes, & autres droits seigneuriaux, dont le fermier n'offriroit que la moitié de la valeur, à cause des difficultés d'un côté, & de l'incertitude de l'autre, des recouvremens.

Il n'est pas bon de louer la chasse à un fermier, ce qui ne pourroit que lui occasionner, & à ses enfans, de la dissipation, de la perte du temps, & en traîneroit des abus.

Il est également onéreux pour soi, comme pour le public, de faire conserver trop de gibier: on sait que les cerfs, entr'autres, ruinent les bois, objet inappréciable aujourd'hui, & les moissons de même; les sangliers en font aussi la ruine, ainsi que des vignes; les lapins entr'autres n'épargnent rien; ils rongent tout autour de la garenne qu'ils habitent, même les jeunes taillis, si l'on n'a soin de les détruire aussi-tôt que le bois est coupé, & avant qu'il ait repoussé. Un propriétaire ne mange pas un lapin de sa terre qui ne lui coûte plus d'un écu, à moins que ce ne soit dans des endroits stériles, des sables, des roches, des dunes, des bruyeres & de grandes parties de friche. Un lievre broute, il est vrai, çà & là dans les plaines, sans qu'il y paroisse, mais il faut qu'il vive; mais on prétend qu'un millier de lievres mangent autant que cent vaches, ce qui feroit un furieux dégât, s'ils ne trouvoient quelqu'autres herbes que du blé pour se nourrir.

Dans les terres où le gibier est trop soigneusement conservé, les fermes n'y sont pas louées la moitié de leur valeur. Cette perte tombe d'abord sur le propriétaire, qui souvent est mal payé; ensuite sur le public, par la rareté de la denrée, & il est bien dur pour de pauvres gens, qui ne mangent du pain qu'à la sueur de leur front, de voir dévorer leurs récoltes, après s'être donné toute l'année tant de peines & de soins à cultiver leurs terres: tout devient ainsi à rien; l'état en souffre & chaque particulier en pâtit par un renchérissement total.

Nous avons dit que les héritiers du preneur & du bailleur sont obligés de tenir les baux. Mais la loi a accordé aux ecclésiastiques en général d'être toujours mineurs, de sorte qu'ils ne sont point obligés de continuer les baux que leurs prédécesseurs ont fait à leurs fermiers, à moins qu'ils ne leur succedent par permutation ou résignation; autrement ils sont considérés comme tout autre usufruitier, avec qui les baux finissent de même; & le fermier n'en peut demander aucun dédommagement, à moins que cet usufruitier n'ait pas exprimé sa qualité dans le bail, parce qu'alors il auroit traité comme maître du bien à perpétuité, & le fermier, qui ne le connoissoit pas, auroit recours, pour son dédommagement, aux héritiers, s'ils ne vouloient lui laisser continuer le bail. Il est dû pareillement un dédommagement au fermier, par l'acquéreur d'un bien, quand il veut l'évincer, soit pour louer à un autre, soit pour occuper & faire valoir soi-même.

La *réconduction tacite* du fermier, qui jouit après l'expiration d'un bail qui n'a pas été renouvellé, dure trois ans, à cause de la variété des sols, qui sont une année en blé, une en avoine, & l'autre en jacheres.

Le propriétaire est privilégié pour son paiement sur tous les effets du fermier, pour une année en sus de l'année courante. Les débets de la taille vont après, & le propriétaire revient ensuite pour le reste de son dû; les ouvriers & do-

mestiques préalablement payés, & l'année courante de la capitation avant tout.

Le fermier ne sauroit prétendre de diminution sur le prix du loyer de sa ferme, pour cause d'année moins abondante, pourvu qu'il recueille la valeur de ses labours & semences, vu qu'il ne donne pas d'augmentation dans les années les plus lucratives. Mais on ne peut s'y refuser dans le cas de quelque force majeure qui feroit perdre la récolte en entier ou en plus grande partie, comme la grêle qui ruine tout, des inondations, la guerre, ou le feu du ciel; tout autre cas est toujours censé du fait du locataire ou de ses gens; il est tenu en conséquence de réparer le dommage.

Pour les *baux à cheptel*, il n'est dû aucun dédommagement, puisque dans le partage des fruits le bailleur supporte sa part du dommage comme le preneur.

On ne doit pas faire légerement des *baux à rente*, que quelques campagnards appellent des baux à rendre, parce que la plupart des rentiers cultivent mal & ne paient pas, & l'on rachete le fonds en frais pour y rentrer.

A l'égard des articles litigieux, qui concernent le droit rural en général, vous verrez ici le chapitre qui en traite.

CHAPITRE VII.

Soins domestiques des Chefs, & prix des ouvrages de la Culture.

Les soins qu'entraînent une ferme & tous les biens de campagne s'étendent sur toute sorte d'économies, qui ne sont pas toujours bien entendues. Nous tâcherons dans cet ouvrage de les mieux faire connoître qu'on n'a fait jusqu'à présent.

Nous traiterons dans ce chapitre des soins intérieurs de la maison, où l'œil du maître & de la maîtresse sont également nécessaires. Nous passerons ensuite aux soins extérieurs qui regardent le maître seul, & dans chaque genre nous ferons notre possible pour ne rien oublier de ce qu'on doit connoître. Les soins domestiques de la maison comprennent le choix & le gouvernement des domestiques, leur nourriture, leurs gages, & le salaire des ouvriers, &c.; & comme la regle est l'ame de l'économie, & que sans elle on dissipe bientôt son bien, la premiere attention doit être de proportionner sa dépense journaliere à son revenu; ensuite de choisir de bons domestiques & de distribuer à propos les provisions de la maison. Ce dernier article fait la principale occupation de la femme qui se charge du ménage, ainsi que de faire de temps en temps sa ronde, pour voir si tout est bien clos & fermé.

Ce qu'on ne sauroit trop recommander quand on est paisible possesseur d'un domaine à faire valoir, c'est de s'attacher des valets sages & laborieux, des domestiques intelligens & de bonne volonté, & non de ces fainéans qui ne veulent ou ne savent faire qu'une chose, qu'ils font encore avec humeur, & la font mal. Quand vous en avez trouvé qui ont les qualités que vous desirez, ne craignez pas de les payer ce qu'ils valent, afin qu'on ne vous les débauche pas. Un économe habile fait ménager & distribuer la besogne. Les jardins sont-ils d'une médiocre étendue, & les jardiniers vacans, on a mille occasions de les occuper dans la moisson, les foins, les vendanges & différentes récoltes. Nous connoissons une communauté où le garde-chasse exploite & garde les bois en même temps; cette occupation prévient la dissipation & la débauche, les bois en sont mieux gardés, & la chasse conservée, n'ayant pas le temps de détruire lui-même le gibier.

Il est bon d'être en état d'instruire ses domestiques & la plupart des ouvriers, de leur ouvrage, & de pouvoir leur apprendre à travailler avec plus d'ordre, de pro-

preté & de diligence. On s'instruit soi-même en voyant tout de près, & mettant quelquefois la main à l'œuvre, s'il se peut. Quand on connoît la besogne, on est plus en état de les commander à propos, de les encourager, ou de les retenir.

Gouvernez vos domestiques comme vos enfans plutôt qu'en esclaves; vous y gagnerez de l'affection, & l'affection, comme nous l'avons dit, n'a point de prix, pour vos propres intérêts. Tenez-les toujours occupés, même les dimanches & fêtes, après les offices, si vous le pouvez, soit à la lecture de quelques livres édifians ou de leur métier, qu'on laisse à leur portée, & ne souffrez point qu'ils se débauchent. Quand on a des denrées d'un débit difficile & embarrassant, il est bon de les intéresser à la vente par quelques légers profits, & de même aux achats de bon aloi, qu'on aura faits par leur canal & leur intelligence. On ne sauroit croire combien on rend par-là les gens vigilans & même industrieux : ils craindront tous de sortir de votre maison, où ils ne trouvent que de la douceur; l'espérance de quelques profits, quoiqu'incertains, les attachent davantage que de plus gros gages, dont ils connoissent trop les bornes : l'imagination grossit toujours un gain caché, & le maître n'y perd rien; les débits sont plus prompts & la maison mieux fournie au besoin. Mais c'est courir à sa ruine que de leur montrer trop souvent de l'humeur qui les dégoûte, & de bons sujets on en fait de mauvais, qui deviennent même nos ennemis. Les domestiques bien ou mal menés influent beaucoup sur nos intérêts. C'est encore courir à sa ruine que de donner de gros gages à des paresseux, à des gourmands qu'on ne peut satisfaire; que d'acheter cherement toutes les denrées à mesure qu'on en a besoin, & à crédit, & qu'on vend les siennes hors de propos & à vil prix, ou qu'on les perd faute de débouchés.

C'est une *mauvaise pratique* que de suivre continuellement ses charretiers & laboureurs aux champs, & la ménagere & ses servantes à la maison, & d'être continuellement sur leur dos, quand ils ont du cœur & qu'ils savent leur besogne; il arrive même qu'ils se familiarisent, & s'accoutument si bien à vous voir, qu'ils n'en vont pas plus vîte, ou se dégoûtent & savent bien se dédommager en votre absence, aussi-tôt que vous les avez quittés. L'homme même le plus sensible, qui est celui qu'il faut s'attacher, s'il est contraint & se sent trop pressé, regimbe & recule. Nous avons tous l'amour de la liberté, & l'on gagne à laisser un peu faire un bon ouvrier, plutôt que de s'obstiner & s'entêter à le suivre pas à pas. Ce n'est pas qu'on blâme l'œil du maître qui doit tout voir, tout examiner, mais c'est ce qu'on doit faire sans se tourmenter, ni tourmenter les autres; à l'œuvre, on connoît l'ouvrier. S'il est adroit, laborieux & intelligent, il faut lui rendre justice; il s'en apperçoit bientôt, ce qui l'attache, ou l'éloigne quand on ne la lui rend pas. Il faut enfin lui donner la confiance qu'il mérite par son travail, ou le renvoyer s'il est fainéant ou trompeur. Vainement le pousseroit-on. En un mot, il faut savoir bien choisir ses domestiques, s'en contenter à propos, & ne les point tracasser. Je vois des gens, nous disoit un jour un de nos meilleurs fermiers de la Brie, qui se levent de grand matin pour voir leurs charretiers à l'ouvrage & les visiter souvent, mais ce n'est pas le matin qu'il les faut piquer, c'est le soir que l'on reconnoît ce que chacun a fait. Se connoître en homme & à la besogne, c'est la science qu'il faut avoir. Au lieu de dire beaucoup aux gens, il faut leur dire peu & bien, afin de ne pas passer pour tracassier, être exact, juste & bon, & se faire aimer & respecter. La raison a cet avantage, quand elle est présentée avec la douceur convenable, qu'elle se fait craindre d'elle-même, & que tôt ou tard ceux qui ont tort y reviennent toujours. Nous nous sommes un peu étendu sur cet article, parce que nous avons vu dés gens y manquer à leur préjudice, en se livrant trop facilement à leur humeur.

Un bon *maître charretier* est un domestique essentiel qui conduit, donne le mot aux autres & en regle la marche, & à qui l'on donne, en cette qualité, des gages

un peu plus forts, même au-dessus de ses pareils dans le pays, s'il le faut, pour se l'attacher; mais il lui faut à lui-même de la docilité pour travailler au goût du maître, & suivre les principes qu'il a établis.

Il en est de la *ménagere*, ou *maîtresse-servante*, comme du maître charretier.

Le *traitement des domestiques* au reste est différent selon les endroits. Nous avons vu des personnes qui font tout à prix d'argent, sans les nourrir, mais communément la méthode n'en vaut rien; il n'y a que les circonstances qui peuvent l'excuser; il vaut mieux nourrir les domestiques pour les avoir toujours sous la main. Dans les endroits où nous avons vu ne point nourrir, un charretier gagnoit 30 liv. par mois, le second charretier 24 liv. un berger de même, le valet de cour 15 ou 18 liv. En d'autres lieux, comme dans l'Isle-de-France, où l'on nourrit, les charretiers se paient 50 écus par an, le berger, qu'on ne nourrit point, cent écus, & un muid de petit-blé, à cause de ses chiens qu'il nourrit. Le garçon de cour 25 écus & nourri, une premiere servante 30 écus, une seconde, six écus de moins.

On compte pour la *nourriture* une livre & demie de viande par tête: on met le pot au feu le matin pour dîner, & le soir de même pour souper, ou bien, pour changer, on met le pot le matin pour avoir de la soupe pour deux fois & l'on fricasse la moitié du bouilli le soir: on leur donne du rôti une fois par semaine, une chopine de vin par jour à chaque homme, une pinte aux charretiers quand ils charrient, & une pinte & demie quand ils sement, & du pain à volonté. On donne même en sus aux charretiers deux miches par jour, d'une livre de pâte chacune, pour déjeûner & goûter. On verra sur l'article du vin les différentes boissons économiques des fermes, à la fin du chapitre des vignes.

Un *garde-chasse* se paie suivant l'étendue de son district & selon ses talens, s'il est à pied, ou obligé d'avoir un cheval. Communément sans dépense extraordinaire, on lui donne cent écus; les bêtes puantes se paient en sus, depuis 3 sols pour les moindres, jusqu'à 20 sols & plus pour les plus nuisibles, & 4 ou 5 sols par piece de gibier.

Un *jardinier* marié gagnoit 300 liv. Aujourd'hui, à cause de la cherté des vivres, ce n'est pas assez, à moins qu'on ne lui permette, si le jardin a peu d'étendue, de faire à son profit des journées dans la moisson, les foins & les vendanges. Un jardinier, avec un garçon, peut gagner 700 liv. & dans les grands jardins, vu la grande quantité de soins qu'il doit avoir, sa condition peut être de 600 liv. & cent écus en sus pour chaque garçon qui lui est nécessaire, un garçon seul gagnant, selon ses talens, cent francs, ou 40 écus de gages & nourri.

Les *ouvriers des fermes* se paient à la journée ou à la tâche, comme on va le dire.

A l'égard des *nourritures & rations* des chevaux, bestiaux, &c, on les trouvera aux chapitres de ces animaux.

La journée d'un *manouvrier* ordinaire aux environs de Paris, est de 20 sols en hiver, & de 24 & 30 sols en été. L'ouvrage est ordinairement mieux fait qu'à la tâche.

L'ouvrage à la *tâche*, ou *entreprise*, est plus commode; on n'est pas obligé de piquer les ouvriers si exactement, mais seulement de les inspecter de temps en temps pour leur faire exécuter les clauses du marché. Le prix de la tâche se proportionne au prix des journées, que l'on connoît bientôt en mesurant ou comptant ce qu'un homme peut faire du même ouvrage en un jour.

Le *labour à la charrue* s'est payé communément cent sols l'arpent en terres légeres, & six livres dans les fortes: aujourd'hui on exige depuis six livres jusqu'à huit; & vingt sols de plus dans les friches.

Le *chariage des fumiers* de la basse-cour dans les terres se paie à l'arpent de huit voitures attelées de trois chevaux, autant que le labour.

L'*échelage* des blés, ainsi que l'*échardonnage* des avoines, se fait en journées par des femmes à qui l'on donne 12 sols par jour, sans nourrir. On donne moins aux enfans, & on les fait accompagner d'un conducteur raisonnable.

Le *sciage du blé* se paie en argent ou en blé. Les moissonneurs du pays, en Brie, préferent d'être payés en blé. On en donnoit à chaque moissonneur trois ou quatre septiers, selon que le blé est plus ou moins versé & difficile à scier. Leur tâche, pour ce prix, est de dix à onze arpens, & sont obligés de lier les gerbes. Il est plus avantageux au fermier de payer en argent sa valeur du blé; c'est à quoi il ne manque pas quand il y a quelque moissonneur étranger.

Dans l'Isle-de-France, où ce sont les Bourguignons & gens éloignés qui viennent faire la moisson, on les paie en argent. En l'année 1779, les blés étoient beaucoup versés, on paya aux moissonneurs 17 liv. pour le sciage de deux arpens, dont un de blé de 11 liv. & un d'avoine de 6 liv. à la mesure de 20 pieds pour perche, & cent perches pour arpent, à condition de retourner les javelles une fois en cas de pluie, & cinq sols en sus par arpent pour les retourner une seconde fois, s'il est besoin. On leur trempe la soupe *gratis* deux fois par jour pendant le sciage du blé, & une fois seulement pendant le sciage de l'avoine.

Le *calvanier*, qui leve les gerbes dans les champs, les amasse par tas ou diziaux, fait la réserve de la dixme, charge les charrettes & entasse à la grange, est nourri, & gagne une tâche de soyeur jusqu'à la rentrée de la derniere gerbe.

Le *battage* d'un muid ou douze septiers de tous grains, se paie 8 liv. ou 15 sols par septier, ce qui fait un peu plus, selon que les gerbes rendent plus ou moins de grains.

Le *criblage* d'un muid ci-dessus, 36 sols.

Les *porte-sacs*, au marché, pour charger ou décharger, un sol par sac.

La *resserre* du grain d'un marché à l'autre, quand il n'est pas vendu, de même un sol par sac.

La *fauche* d'un arpent de pré ordinaire, 40 sols; d'un arpent de luzerne forte, qui rapporte 3 ou 400 de bottes, 3 liv. le fanage 12 ou 15 sols par jour, & 20 sols aux hommes qui font les meules, ou bien à la tâche, en bloc, 3 liv. l'arpent, comme la fauche.

Le *bottelage*, 15 sols du cent de bottes.

La *journée du charron*, 30 sols en hiver, & 40 sols en été.

Celles des *menuisiers*, *serruriers* & *maçons* de même.

Le *maréchal*, pour éviter le détail des fers, s'abonne à 36 livres par voiture de trois chevaux, pour ferrage & pansémens, en lui fournissant les drogues, ou 40 liv. en se chargeant du pansement & des drogues à ses frais, ainsi que des reguisures de soc, & de l'entretien d'une charrue & d'une charrette roulantes.

Le *bourrelier* s'abonne aussi à 36 livres par an pour l'entretien de trois chevaux de charrette, en ouvrage de son métier.

Le *loyer des terres* n'a pas de prix fixe, tel pays, tel prix. L'arpent de marais se loue, autour de Paris, depuis 50 écus jusqu'à 200 liv. A Gonesse, à quatre lieues de Paris, il se loue 50 liv. comme l'arpent de pré. Les terres à blé, environ 18 liv. & jusqu'à 24 liv. aujourd'hui, aux fermiers, & même les terres des églises, qui se crient au plus offrant, se trouvent louées aux pauvres gens qui veulent s'occuper à quelque prix que ce soit, jusqu'à 30 liv. l'arpent, prix exorbitant qui les tient dans la misere. A Montreuil, vu l'industrieuse culture du pays & la grande proximité de Paris, les terres se louent jusqu'à 2 & 300 liv. l'arpent, & 500 liv. quand c'est un enclos planté d'arbres fruitiers, en rapport. Dans les provinces éloignées, les différences sont grandes.

La *fouille des terres* se paie selon la nature du terrein & la distance du transport. En termes des ponts & chaussées, dix toises font ce qu'on appelle *un relais*, & de dix en dix toises de transport, on augmente le prix de 5 sols par toise cube de la fouille. La toise cube de terres massives contient 216 pieds cubes. Pour connoître, le montant il faut multiplier la longueur de la place par la largeur, & le produit par la hauteur *.

Les *fossés* se paient à la toise courante, suivant leur largeur & profondeur. Les fossés qui bordent les grands chemins, pour empêcher les bestiaux d'entrer dans les terres, doivent avoir six pieds d'ouverture par le haut, ou de gueule, comme disent les ouvriers, réduits à deux pieds dans le bas. Si on les réduisoit à trois pieds, les talus n'auroient pas assez de pente pour se soutenir contre la dégradation des eaux. En terres mouvantes, on est obligé même de les réduire à un pied. On leur donne trois pieds de profondeur perpendiculaire prise sous cordeau dans le milieu.

Les *fossés* ou *vidanges*, dans les terres, pour égoutter les eaux, sont plus ou moins grands & profonds à proportion de la quantité d'eau qu'ils ont à charier & contenir : il y en a de huit pieds de gueule réduits à deux pieds au fond & quatre pieds de profondeur. Les *terrassiers* qui les entreprennent, en font un marché par écrit, par lequel ils s'obligent de les faire & parfaire, suivant la mesure spécifiée, depuis un tel jour, sans discontinuer, & finir en tel temps, à peine de tous dépens & dommages, ou de diminution de prix, qu'on spécifie, & de les faire achever même à leurs frais; c'est pourquoi il est bon de ne pas tout payer à mesure ni d'avance, mais de réserver quelque somme. Le prix de ces fossés est différent suivant le terrein & l'usage du pays. On donne ordinairement dix-huit deniers, deux sols & six blancs de la toise des fossés & vidanges des eaux, selon leur profondeur & largeur, ou bien l'on y fait travailler à la journée.

Les *trous pour planter des arbres* se font de quatre pieds de largeur en quarré, sur deux pieds ou deux pieds & demi de profondeur, & se paient aussi selon la nature du terrein, depuis 18 deniers par trou dans les sables & terres légeres, jusqu'à trois sols dans la terre dure, où la pierre domine quelquefois, & deux sols dans la terre moyenne ou franche. Un bon travailleur fait dix trous par jour d'hiver dans cette terre, & gagne 20 sols par jour.

Les arbres fruitiers sauvages plantés sur les chemins se *greffent* au bout de trois ans sur le jeune bois, c'est-à-dire, sur les branches qu'ils ont poussées. On paie au greffeur un sol par greffe en fente reprise, & six deniers par greffe en écusson. On les compte à la S. Jean, déduisant celles qui sont mortes ou douteuses.

Prix des façons des vignes.

Pour *planter* une vigne, il en coûte pour la façon des raies d'un pied & demi de largeur, autant de profondeur, à deux pieds ou deux pieds & demi l'un de l'autre, la plantation comprise, soit pour une nouvelle vigne, soit pour rajeunir ou provigner les vieilles, 2 sols la toise dans les terres douces, & 2 sols 6 deniers dans les terres rudes, ce qui fait dix ou douze livres dix sols le cent de toises.

On ne fume point le nouveau plant la premiere année, mais la seconde, & l'on donne de légers labours.

Les quatre *grosses façons* qu'on donne les années suivantes sont le taillage & trois labours. On donne pour le tout annuellement 40 liv. par arpent.

Les *fosses* ou *provins* de deux pieds en quarré garnies de quatre brins de farmens couchés en terre, se paient 6 den. piece; le cent 2 liv. 10 sols.

---

* Voyez la feuille des fondemens & caves au chapitre du Toisé.

La voie ou charretée de *fumier*, attelée de trois chevaux, vaut, suivant les années & le pays, 5 liv. dans des endroits, 6 & 8 liv. dans d'autres, selon que le fumier y est rare : la voie contient trente hottées, la petite voie n'en contient que vingt-cinq. Les quatre petites voies, ou le cent de hottées suffisent pour fumer plus de cent toises de raies, & jusqu'à 116 toises ou 400 provins, la hottée fumant quatre provins.

Le *fumage* ou portage, à part, à la hotte, du fumier dans les raies, se paie le même prix que la façon des raies.

On ne fait jamais plus de 400 fosses ou provins par arpent pour repeupler les vignes les plus mal garnies.

Les *vendangeuses* se paient huit sols par jour & nourries, 15 ou 16 sols, sans nourrir. Les hotteurs, le double. On estime qu'une vendangeuse doit amasser une piece de vin par jour, de sorte que si l'on juge qu'un arpent de vigne rendra dix pieces de vin, ce sera dix vendangeuses & deux hotteurs qu'il faudra prendre pour cueillir tout en un jour.

Le *reliage des tonneaux*, demi-queue Orléans, se paie au tonnelier 10 sols par piece, en lui fournissant les cercles & l'osier.

Une *gueulbée* ou tonneau vide, sans être relié, s'achete 20 sols aux environs de Paris, quelquefois plus, selon la récolte du vin.

Le cent de bottes d'*échalas* de cœur de chêne, de 40 à la botte, se payoit depuis 60 jusqu'à 80 liv. selon le pays : ces échalas durent quinze à vingt ans, suivant qu'ils sont en terre seche ou humide. Quand on a de gros chênes ou des châtaigners propres à faire des échalas, on donne au fendeur 12 liv. par cent de bottes.

Un *arpent de vigne* se loue depuis 10 jusqu'à 20 liv. par an, suivant les lieux, & selon la quantité & qualité des échalas.

Façons & entretien des Bois.

Les *bois* se plantent de plusieurs façons qu'on verra dans un chapitre particulier. L'entretien consiste à donner aux jeunes plants, dans l'année, trois labours, ou des pélages seulement, qui valent mieux ; le premier en Avril, le second à la S. Jean, & le troisieme à la S. Martin. Dans les terreins humides on en donne quelquefois davantage & chaque fois que l'herbe y pousse. Ces labours se paient chacun 5 liv. l'arpent, ce qui fait au total 15 liv. par an, pour les trois labours, & même 6 liv. pour le dernier, en remplaçant par de nouveau plant tout celui qui a manqué.

La *coupe* ou *abattage* des gros arbres se paie au pied d'arbre, autrement dit, à la piece, selon leur grosseur, depuis un sol, jusqu'à 3, 6 & 8 sols, & même davantage, quand ils sont fort gros, & qu'il faut les arracher. On en donne même jusqu'à trois sols du pied de tour, quand ils sont fort gros, ce qui peut revenir à 18 ou 20 sols pour chaque arbre de six pieds de tour ou environ. Quand les racines sont fort grosses, on les fend pour les encorder à part, ainsi que les copeaux.

La coupe ou abattage d'une corde de bois taillis, & même refendue, se paie, selon les lieux, 22 ou 24 sols par corde, & autant le cent de fagots, selon leur grosseur, dont la moindre doit être de 18 pouces de tour sur quatre pieds de long, ce qu'on appelle près des rivieres, des fagots de port.

Quand c'est du taillis sur des charmilles hautes, qu'il faut couper à l'échelle, on donne 27 sols du cent de fagots de 18 pouces de tour sur quatre pieds de long.

On paie aux scieurs de long, depuis 12 jusqu'à 15 liv. du cent de planches, selon la dureté du bois.

Nous avons parlé, au chapitre précédent, des *registres* qu'il faut tenir de tout ce qui concerne l'exploitation des terres & biens de campagne. 1°. Un *journal* de

recette & dépenſe, ou ſommier, pour contenir toutes les ſommes reçues & dépenſées journellement. 2°. Un *cueilloir*, pour diſtinguer tous les objets, tant en argent qu'en nature, par chapitres & articles ſéparés, afin de faciliter de cueillir, pour ainſi dire, & connoître, au moyen d'une table, l'article de chacun, le produit des récoltes & leur valeur, & la dépenſe des différens objets, pour les améliorer, ou abandonner, c'eſt le moyen de faire valoir, avec fruit, ſa terre, & pluſieurs même à-la-fois, & de s'y reconnoître ſans s'embrouiller. Mais pour plus grande facilité, nous donnerons à la fin de ce chapitre le modele de ces regiſtres.

Si c'eſt un *régiſſeur* qui tienne ces livres, ils lui faciliteront de rendre ſes *comptes* à la fin de l'année, & toutefois & quant on le jugera à propos, puiſque ſon compte ne ſera que la copie du regiſtre, & même en faiſant arrêter ſes regiſtres, pour ſa décharge tous les mois, quand il eſt à portée, il pourra, ſi l'on veut, ſe diſpenſer de faire un compte ou relevé à part au bout de l'année, ce qui emploie beaucoup de temps.

Cependant dans les grandes recettes, les comptes relevés ſur cahier, où ſont rapportés & rapprochés tous les objets ſéparément, & chacun dans leur total, ſont commodes pour les examiner plus facilement à tête repoſée, avant de les arrêter, & de ſtatuer ſur les arrangemens qu'on veut faire, ſuivant l'exigence de chaque partie; ce qu'on ne pourroit faire à ſon aiſe en arrêtant les comptes tous les mois, même ſur les deux regiſtres.

Le régiſſeur, pour la facilité de ſes comptes, aura ſoin de faire payer exactement les rentiers & locataires pour leur intérêt comme pour le ſien. Les arrérages amaſſés les ruinent, & quand le propriétaire veut enſuite ſe faire payer, ce qui fait paroître de la dureté, ils ſont ſouvent perdus pour lui.

On s'attachera ſcrupuleuſement à bien payer les domeſtiques & les ouvriers à meſure qu'ils ont travaillé. Qui paie bien, doit être bien ſervi.

Et pour parvenir à remplir les dépenſes journalieres & celles qui ſont imprévues, on aura toujours une partie de ſon revenu en réſerve, ſe modérant ſur celles qui ne ſont pas abſolument néceſſaires. Il faut des domeſtiques pour le ſervice de la maiſon, mais il n'en faut pas trop, car le grand train abſorbe le grand gain. C'eſt un tréſor que de bons domeſtiques; quand on eſt à peu près bien, il faut s'y tenir, & leur paſſer les défauts qui ne ſont pas eſſentiels; on ne gagne quelquefois pas à changer. Il faut toujours s'obſerver avec eux, ne rien dire que ce qu'on veut qu'ils publient, & ne s'ouvrir de ce qu'on a deſſein d'entreprendre, que pour en tirer adroitement des lumieres. Avant de ſe coucher, donner ſes ordres à chacun d'eux, afin qu'ils ſachent les exécuter le lendemain.

En hiver, le dîné des charretiers ſera prêt à neuf heures, après quoi ils partiront pour aller à la charrue juſqu'au ſoir. En été, ils déjeûnent dès le point du jour, reviennent à onze heures, & repartent à deux heures juſqu'au ſoir, ce qu'on appelle faire deux attelées, pour ſouper auſſi-tôt, après avoir ſoigné les chevaux; le valet de cour a dû préparer toutes choſes d'avance; & le maître de la maiſon verra ſi tout le bétail eſt ſoigné comme il faut pendant l'hiver, après ſouper; on occupe les valets & ſervantes, à la veillée, à caſſer des noix pour faire de l'huile, éliter des oſiers, aiguiſer des échalas, & de même dans les mauvais temps, & s'il n'y a pas d'autre ouvrage, les ſervantes de leur côté s'occuperont à filer.

Indépendamment de ce que nous avons dit des lampes d'écurie, au chapitre des bâtimens, pour éviter les dangers du feu, la maîtreſſe de la maiſon aura encore le plus grand ſoin de faire tenir les cheminées, ſur-tout celles des cuiſines, en bon état, ſans crevaſſes, & ſouvent ramonnées, de veiller aux fumeurs, de peur qu'ils n'approchent des écuries & des granges.

Pour éteindre le feu qui auroit pris dans une cheminée, il ne faut qu'y tirer un coup

coup de fusil chargé de poudre & d'une petite poignée de gros sel, sans bourrer, pour faire tomber la suie; mais si elle est dévoyée, ce moyen n'étant pas praticable, celui d'étendre un drap mouillé devant la cheminée, qui joigne bien par-tout, pour intercepter l'air, & qu'on arrose encore par dessus, est toujours immanquable, le feu tombe & s'éteint aussi-tôt. Il est inutile de dire qu'il faut auparavant avoir ôté les tisons.

Enfin la maîtresse ou la ménagere soignera toutes les consommations, soit pour la nourriture des hommes, soit pour celle des bestiaux & des volailles, donnant tout ce qu'il faut aux uns & aux autres, par poids & mesures, sans quoi tout étant à l'abandon des domestiques, qui croient n'avoir jamais donné assez de nourriture à leurs chevaux & bestiaux, ils auront bien-tôt tout dissipé, sans que les animaux s'en trouvent mieux. La maîtresse ne dédaignera pas le soin de la laiterie; elle tiendra tout exactement sous la clef; elle aura un compte du linge, & fera un état de celui qu'elle donnera à la lessive, dont elle pourra charger la maîtresse-servante.

Après avoir réglé tout ce qui regarde l'intérieur, le premier soin du maître sera de consulter à quoi ses terres sont propres & quels sont ses débouchés, régler l'usage qu'il fera du tout, à quoi il emploiera ses domestiques, ses engrais, & quel produit il pourra se procurer en plantant, s'il n'y en a déja, des vignes sur les endroits montueux, secs & pierreux, du blé & des fourrages dans les plaines & terres fortes, & s'il y a de grands pâturages sans débouchés, en faisant des éleves de chevaux & bestiaux, & s'il aura un plus grand débit du bois, des pigeons, des fromages, du miel ou des fruits, suivant la situation & les différens avantages du local.

Après les soins contre les accidens du feu dans la maison, il ne se précautionnera pas moins au dehors contre le ravage, quelquefois très-subtil, des eaux sauvages dans les vallées, sur-tout après les orages, ce qu'il faut prévenir par l'établissement & l'entretien des pentes, rigoles & fossés, qui les détournent loin des bâtimens & des terres ensemencées, & leur donner cours dans des endroits plus bas, ou creusés exprès, pour en faire des mares: ces eaux entraînent quelquefois des terres avec elles qui peuvent remplir des marécages infertiles sur lesquels elles se répandent, les élevent, & en font avec le temps de bonnes prairies, & même des terres en labour.

En un mot, les chefs veilleront si bien à tout, le maître à l'amandement, labours, semailles, récoltes, achats & ventes de chevaux, bestiaux, grains, vins & fruits, plantation & autres ouvrages, & la maîtresse à tout ce qui est du dedans, que rien n'échappe à leur vigilance.

On trouvera encore ici un précis de tout ce qui concerne les économies & soins du labourage, rassemblés dans la récapitulation des maximes, préceptes & connoissances nécessaires aux cultivateurs, dans un chapitre particulier. Il y a des articles si essentiels qu'on ne peut trop les répéter de différentes façons, pour ne rien oublier; les vues en sont si générales & si relatives à tout, qu'il s'y trouve toujours joint, sous d'autres faces, quelque chose de nouveau & d'instructif.

Des Registres

Pour la régie d'une Terre.

Le premier registre sera intitulé ainsi qu'il suit:

1. Sommier, ou journal des recette & dépense de la terre de...... contenant... feuillets, qui seront cottés par premier & dernier. Ladite recette & dépense à commencer le... & ainsi de suite par mois & année. A... ce...

Exemple.

Année 17 . .

Janvier.

Nota. Il faut énoncer dans chaque article le jour du mois, le nom du particulier de qui l'on reçoit ou à qui l'on paie, le montant de la ſomme en toutes lettres & ſans chiffres dans le texte, mais en chiffres en marge, & la cauſe du paiement.

Expliquer ſi le paiement eſt en argent comptant, lettres, billets ou autres effets, & le prix deſdits effets.

Diſtinguer ſi le paiement fait ou reçu, eſt à compte de l'année courante, qui échoira le . . . ou de l'année échue le . . .

Et ſuivre ainſi jour par jour, de ſuite, & ſans aucun blanc ni tranſpoſition, toutes les parties, tant de recette que de dépenſe, juſqu'à la fin de chaque mois, qu'on fera un arrêté par une ligne un peu forte, & le total de la recette & dépenſe dudit mois.

Et l'on écrira en toutes lettres à la ligne,

Partant la recette excede la dépenſe de . . . .

Ou bien la dépenſe excede, &c.

Et l'on portera ledit excédant pour premier article du mois ſuivant, ſous ce titre:

La recette du mois de . . . ci-deſſus, excede la dépenſe de . . . en toutes lettres, & en marge, en chiffres, ci . . . .

Ou bien la dépenſe excede la recette, &c.

Au moyen de quoi l'on ſera toujours en état de connoître l'état de ſa caiſſe.

Il ſuffit, pour le modele du ſecond regiſtre, d'en donner la table.

TABLE du ſecond Regiſtre ou Cueilloir pour ſervir aux comptes tant en argent qu'en nature de fruits, &c.

RECETTE EN ARGENT.

Chapitre premier. *Des ſommes reçues.*

Loyers de maiſons, *fol.* . . . .
Loyers de terres . . . .
Rentes foncieres . . . .
Cens & rentes . . . .
Dixmes & champarts . . . .
Briqueterie, tuilerie, fours à chaux, ou autres objets . . . .

Chapitre deuxieme. *Des Ventes.*

Vin du preſſoir, *fol.* . . . .
Fruits rouges, ou autres fruits . . . .
Blé froment vendu . . . .
Seigle . . . .
Foin . . . .
Paille . . . .
Avoine . . . .
Regains . . . .
Bois de toutes natures. . . . .

Chapitre troisieme. *Recette extraordinaire*, fol. . . . .

Dépense en Argent.

Chapitre premier. *Des Appointemens & Gages.*

Régisseur, *fol.* . . . .
Gardes-chasse . . . .
Charretier . . . .
Balayeur des cours . . . .
Jardiniers. . . . .
Taupier . . . .

Chapitre second. *De l'entretien des plants de bois & pépinieres, labours de terres, & coupes de bois, &c.*

Labours des jeunes plants, *fol.* . . . .
Des pépinieres. . . . .
Des terres ensemencées . . . .
Elagueurs & bûcherons . . . .
Nettoyage des pieces d'eau & rivieres . . . .
Treillageurs. . . . .

Chapitre troisieme. *Des paiemens faits à différens Marchands pour les bâtimens.*

Marchands de pierre de taille & voitures desdites pierres, ou autre, *fol.* .
Marchands de plâtre & de chaux. . . . .
Marchands de ciment . . . .
Marchands de fer. . . . .
Marchands de bois de charpente, planches, &c. . . . .
Marchands de tuile & d'ardoise . . . .

Chapitre quatrieme. *Autres Marchands.*

Marchands de différens plants, de fleurs & d'arbustes, *fol.* . . . . .
Vanier. . . . .
Cordier . . . .
Taillandier . . . .
Chaudronnier . . . .
Epicier. . . . .

Chapitre cinquieme. *Des Ouvriers des bâtimens.*

Maçons, *fol.* . . . .
Tailleurs de pierre . . . .
Paveurs . . . .
Charpentier . . . .
Menuisier. . . . .
Serrurier . . . .
Vitrier. . . . .

Emploi des regains ....
Produit du preſſoir en vin & cidre.............................
Emploi ....
Bois en corps d'arbres, fagots, bois de corde, &c....................
Emploi des différentes ſortes de bois ....

Il ſera facile, d'après ce regiſtre, de faire des états de comparaiſon de la recette & dépenſe des différens objets, pour en connoître d'un coup-d'œil la valeur, ce qu'ils coûtent & rapportent, les changer & améliorer, & tenir ainſi les comptes de pluſieurs & différentes terres, ſans confuſion & ſans embarras.

CHAPITRE VII.

Des Proviſions de la Maiſon.

LES proviſions de la maiſon ſont un des grands ſoins de la maîtreſſe. *Le pain*, comme principal aliment, doit tenir le premier rang.

On fait de trois ſortes de pain dans les fermes. Le premier de pur froment, moulu à blanc, pour les maîtres. Le ſecond, moitié froment ou petit blé paſſé au gros bluteau & moitié ſeigle qui le tient frais long-temps, pour les domeſtiques. Le troiſieme eſt fait avec du ſon, pour les chiens.

Mais on obſerve qu'il n'y a pas de profit à faire le pain blanc des maîtres à la maiſon: le pain du boulanger eſt toujours mieux fait & ne coûte guere plus. A l'égard du pain des gens, les ſervantes le ſavent toujours faire, & le profit qu'on y trouve, c'eſt d'y employer du blé de moindre qualité, paſſé au gros bluteau, ce qui fait moins de déchet, & qu'on pêtrit ce gros pain plus ferme, qu'il réſiſte & nourrit davantage, & qu'on a ſoin d'avoir toujours du pain raſſis, d'une cuite ſur l'autre. Il faut, pour faire de bon pain, que le blé ſoit vieux & bien ſec, le pain en eſt plus ſain & fait plus de profit. Si on place le blé dans un endroit humide, il ſe ramoitit & ſe gonfle, & les marchands auſſi qui le reconnoiſſent bien, en font peu de cas, parce qu'il ne ſe mout pas aiſément, qu'il engraiſſe les meules, & que le ſon n'en eſt jamais bien net de farine, qui n'eſt pas de garde. Il faut auſſi que le blé ait été bien vanné & criblé; les criblures ſervent pour la volaille. Il eſt bon d'obſerver encore de ne pas mettre ſon blé le premier au *moulin*, après que la meule vient d'être rebattue, car la farine ſort d'entre les meules toujours pleine de graviers, & le moulin rend plus de ſon que de farine, à cauſe des trop grands jours que fait la pointe du marteau, en rebattant les meules. C'eſt pourquoi l'on attendra qu'il y ait eu quelques meſures de blé de moulues; & alors quand le moulin eſt en bon train, il y a de l'économie à faire moudre de la farine pour quatre mois, car la farine vieille fait plus de profit que la nouvelle; on la conſerve ſéchement dans des fariniers ou grands tonneaux bien fermés, afin que la pouſſiere ni les ſouris n'y puiſſent entrer. Le moulin qui va le plus vîte, ou qui moud le blé plus promptement, rend plus en farine qu'en ſon.

Nous ne nous amuſerons point, pour groſſir ce volume, à donner la maniere de faire toutes ſortes de pains. Nous avons ſeulement choiſi ce qui eſt le plus eſſentiel & le plus en uſage, parce qu'ordinairement tous ces détails ſont peu exacts: c'eſt ce qui nous a fait ſupprimer comme inutile toutes les façons de pains légers ou mollets, pain beni, pain-à-chanter, &c. qui étoient compriſes dans les précédentes éditions.

Maniere de faire le Pain, & des différens Fromens.

Les eaux les plus légeres ſont toujours les meilleures pour la façon du pain: ainſi en général celles des puits, des ſources & des fontaines ſont à préférer à celles des rivieres, qui ont toujours quelque choſe de groſſier; cependant on ne laiſſe pas que de s'en ſervir en bien des endroits avec ſuccès.

Pour faire le pain, il faut avoir un levain peſant deux ou trois livres, plus ou moins, ſuivant la quantité de pain qu'on veut faire: ce levain n'eſt autre choſe qu'une pâte crue qu'on a gardée pendant ſept ou huit jours, & qui s'eſt aigrie: il eſt d'une néceſſité indiſpenſable d'en avoir pour faire du pain, ſans quoi on ne pourroit y réuſſir. Ce levain ſe prend ordinairement de la pâte de la derniere fournée de pain qu'on a faite, ſoit de froment, de méteil, ou autre nature de pain qu'on veut faire: ce levain, qui n'eſt qu'un morceau de pâte gros à peu près comme la tête, en s'aigriſſant, fermente & fait fermenter la pâte où on le met. Les uns y mettent du ſel, d'autre du vinaigre, d'autres du verjus de grain & des pommes ſauvages, de la levure ou écume de biere, qui ſont tous des acides qui provoquent la fermentation. De quelque maniere qu'on faſſe le levain, il faut toujours beaucoup de chaleur pour le conſerver: pour cela on le couvre de farine, & on le met au pied du lit entre la paillaſſe & le lit de plume, ou autre lieu chaud. Les Flamands font leur levain en mettant bouillir du froment dans de l'eau dont ils écument la mouſſe qui ſurnage; il la laiſſent épaiſſir & l'emploient en pâte, où elle fait un pain fort léger. Nos boulangers ſe ſervent plus ſouvent de l'écume de biere, qu'ils détrempent avec de la farine pour en faire le pain mollet.

Les blés les plus eſtimés à Paris, ſont ceux de la Beauſſe, de l'Iſle-de-France, de la Brie, de la Picardie & de la Champagne. Le blé de Beauſſe eſt de plus grande montre & ſe pâtiſſe mieux que les autres, parce qu'il vient en terre graſſe & liée. Celui de France eſt plus court & plus petit, parce qu'il croît en terre médiocre; mais en récompenſe le pain en eſt meilleur & plus blanc. Le blé de Brie eſt plus lourd que les précédens, & cependant il rend moins; il eſt plus court, plus petit, & fait le pain moins blanc & moins bon que les premiers. Le blé de Picardie eſt inférieur aux trois autres; il eſt dur, revêche, plus coëneux, plus difficile à moudre, & il laiſſe toujours beaucoup de farine dans le ſon. Le blé de Champagne, quoique plus abondant que celui des autres Provinces, leur cede à toutes; & quoiqu'il ſoit de belle apparence, il rend moins que les autres, & il eſt plus long à moudre: il eſt long, menu & fendu par le milieu.

Un bon ſeptier de farine de blé peſe avec le ſon deux cens quarante livres; il fait ordinairement cent ſoixante-dix & cent quatre-vingt livres de pain. On tient qu'un boiſſeau de farine bien moulu doit faire ſeize livres de pain.

Pour revenir à notre maniere de faire le pain, mettez la quantité de farine que vous voulez, dans une huche qui ſert à pêtrir le pain, rangez votre farine des deux côtés de la huche, laiſſant un vuide dans le milieu où vous mettrez le levain: enſuite faites chauffer dans un chaudron la quantité d'eau qu'il vous faut: quand elle ſera chaude à y ſouffrir aiſément la main, jetez-la dans le milieu de la huche pour détremper le levain; & lorſqu'il ſera bien délayé, vous en formerez petit-à-petit, avec un tiers de la farine, une pâte un peu ferme, que vous laiſſerez au milieu de la huche, prenant ſoin de la couvrir d'une ſerviette: renverſez deſſus les deux côtés de farine qui reſtent, puis la couvrez du couvercle de la huche.

Si c'eſt en hiver, & que le froid ſoit un peu fort, il faut couvrir le levain de

quelque chose de chaud, & même on met quelquefois un réchaud de feu pardessous, afin que le levain ait plus de chaleur pour fermenter : cela se fait ordinairement le soir, & le lendemain matin on fait la pâte de cette maniere. On fait encore chauffer de l'eau comme pour le levain; on releve sa farine comme elle étoit en premier lieu, & on ôte la serviette qui est dessus; on jette l'eau qui est dans le milieu sur le levain : on le délaye encore bien, en sorte qu'il n'y ait point de grumeaux. Quand le tout est bien délayé, on forme la pâte du reste de la farine; mais sur-tout on prend garde de ne point mettre trop d'eau, de peur que la farine ne manque, ce qu'on appelle *noyer le Meûnier* : il est même à propos d'en garder un peu pour tourner le pain. Quand toute la pâte est faite, on la laisse dans la huche & on la couvre d'une nappe : si c'est en hiver, on fait chauffer la nappe, & on la couvre encore d'autres choses; & si le froid se faisoit trop sentir, on mettroit un réchaud de feu sous la huche : on laisse la pâte en cet état une heure ou une heure & demie, ensuite on met le feu au four; & pendant qu'il chauffe, on tourne le pain de la grosseur qu'on le souhaite, & on le met sur une table avec un drap dessous, faisant en sorte que les pains ne se touchent point l'un l'autre. Pour éviter cela on peut se servir de sébilles, & couvrir le pain d'un drap.

Comme on cuit tous les huit jours en campagne, il faut toujours garder un peu de pâte pour faire le levain : on le couvre de farine, comme nous avons dit, & on le met toujours dans un endroit chaud : il ne se garde pas plus de quinze jours bon; & quand il est trop aigri, & qu'on n'en peut point avoir d'autre, il n'y a qu'à y mettre pour le détremper de l'eau plus chaude qu'à l'ordinaire, afin d'animer la chaleur qui le fait fermenter. Il est nécessaire de bien manier la farine, pour que tout se tourne en pâte sans grumeaux : plus la pâte maniée est pêtrie vîte & mollement, plus le pain est léger & agréable au goût : c'est pourquoi on fait toujours celle du pain bourgeois molle; au lieu que celle du gros pain ou pain de ménage se pêtrit moins & plus lentement, ce qui la rend plus ferme.

On pêtrit le pain différemment dans différens pays. Dans la Beausse, avant de le faire, on rafraîchit le levain en été avec de l'eau fraîche, à midi, à cinq heures & à neuf heures du soir; on y estime plus l'eau de riviere que les autres : en hiver, on se sert d'eau tiéde, & ensuite on se met à pêtrir. Il faut moins de levain & une eau moins chaude au blé de France qu'à celui de Beausse, sinon il s'enfleroit trop & seroit rude à manger. Le blé de Picardie est sujet à faire du pain gras cuit, parce qu'il s'y fait au four une croûte qui a de la peine à prendre couleur, & qui est dure à cuire : c'est pourquoi il faut que cette farine soit bien maniée & remaniée, & le four bien chaud. Le blé de Champagne a un goût de terre qui s'augmente dans la pâte quand le levain a trop fermenté : c'est pourquoi on doit l'employer tout frais, & faire promptement le pain. Le pain de méteil est toujours gras & fort à pêtrir; il est nécessaire de le bien manier pour lui faire prendre corps.

Pour peu qu'on ait d'expérience à faire du pain, on connoît à la vue quand la pâte est assez levée : d'autres en faisant cette pâte y enfoncent le poing jusqu'au fond, & ils la croient suffisamment revenue, lorsque le trou fait avec le poing se remplit de lui-même.

On se sert, pour chauffer le four, de toutes sortes de matieres combustibles, comme éclats de bois, fagots, bourrées, épines mises en fagots, bruyeres qu'on va amasser dans les landes, vieux échalas rompus, sarmens de vignes, & même de chaume & de pailles, &c. Chacun se sert ainsi de ce que le terroir lui donne. On prendra seulement garde, en le chauffant, de ne point brûler le bois par-tout.

en même temps, mais tantôt d'un côté & tantôt de l'autre, nettoyant continuellement les cendres en les attirant avec le fourgon. Le four doit être chaud également; lorsqu'il l'est trop, le dessus du pain brûle, & le dedans ne cuit pas; & quand il ne l'est pas assez, le pain ne prend pas de couleur & ne cuit point. On connoît qu'un four est chaud, lorsqu'en frottant un peu fort avec un bâton contre le carreau ou la voûte, il en sort des étincelles : pour lors on cesse de le chauffer, on ôte les tisons & les charbons, rangeant quelque peu de brasier à côté de la bouche du four, & on le nettoie avec la patrouille ou l'écouvillon, qui est une perche de cinq ou six pieds, au bout de laquelle on attache quelques morceaux de vieux linge, qu'on mouille dans l'eau claire, & qu'on tord avant de s'en servir; après cela on bouche le four un peu de temps, pour lui laisser abattre sa chaleur, qui noirciroit le pain si on l'y enfournoit tout de suite; & lorsqu'on juge que cette ardeur est un peu ralentie, on ouvre le four pour enfourner le pain le plus promptement & le plus proprement qu'il est possible. On commence toujours par les plus gros pains, dont on garnit le fond & les bords du four, gardant le milieu pour y placer le petit pain, qui est celui du maître, autrement il brûleroit: & c'est par ce milieu qu'on finit d'enfourner.

Ensuite il faut avoir soin de bien boucher le four, de crainte que sa chaleur ne se dissipe: deux bonnes heures & demie après, qui est environ le temps nécessaire pour cuire le pain bourgeois, on en tirera un pour voir s'il est assez cuit, & particuliérement pat-dessous; en le frappant du bout des doigts, s'il résonne, ou qu'il soit assez ferme, c'est une marque qu'il sera temps de le tirer: sinon on le laissera encore quelque peu de temps, jusqu'à ce qu'il soit tout-à-fait cuit.

Pour le gros pain, il ne faudra point le tirer du four que quatre heures après qu'il aura été enfourné: on verra alors s'il est cuit, comme on vient de le dire pour le pain bourgeois; car sans une parfaite cuisson, toute sorte de pain est toujours désagréable & malfaisant: s'il n'est pas cuit, il sent la pâte; & s'il l'est trop, il devient trop sec, trop dur & perd son goût.

Quand il est bien cuit, on le tire du four, & on le pose sur la partie la plus cuite, afin qu'il se réhumecte en se refroidissant. Par exemple, s'il a trop de chapelle, c'est-à-dire, si la croûte de dessus est trop élevée, ce qui arrive ordinairement lorsqu'on n'a pas écouvillonné le four, on met le dessus du pain dessous; au lieu que s'il est égal, on l'appuie contre le mur, en le posant sur le côté qui est assez cuit.

Le pain ne doit point être renfermé, qu'il ne soit refroidi tout-à-fait. On l'enferme dans une huche, ayant sur-tout attention de le poser sur le côté, afin qu'étant ainsi rangé, il puisse avoir de l'air également par-tout. Bien des gens le laissent indifféremment sur une table de boulangerie, où jamais il ne se conserve si bien que lorsqu'il est enfermé à propos; car il seche trop en été, & en hiver il y est trop exposé à la gelée. On aura soin aussi, pendant les grandes chaleurs, que la huche où sera le pain, soit placée dans la cave, afin de l'empêcher de moisir.

L'économie veut qu'on ait toujours, pour les domestiques, une demi-fournée de pain vieux, quand on en fait du nouveau; & de ce nouveau il faut manger d'abord les plus mal faits & les moins cuits, car les plus cuits se rassouplissent avec le temps.

Tout pain rassis étant remis au four, regagne un peu de la bonté qu'il a perdue depuis qu'il a été cuit; & pourvu qu'il soit mangé promptement, il semblera qu'il soit nouveau; mais si on le gardoit, il sécheroit, & diminueroit de qualité.

Pain

Pain d'Orge.

La farine d'orge ne se pêtrit pas si aisément que les autres, & le pain d'orge est toujours fort sec, facile à s'émier, & peu nourrissant. Sa façon dépend beaucoup de l'eau qu'on y emploie, & de la maniere de le pêtrir: il faut toujours de l'eau chaude, plus ou moins, suivant la saison, & bien tourner la pâte: le levain contribue aussi beaucoup à la faire fermenter: on fait ce pain de même que celui de froment ou de méteil. Ce qu'on vient de dire ici, regarde la farine d'orge employée seule, parce que, lorsqu'elle est mêlée avec la farine d'autres blés, elle n'est plus difficile à mettre en œuvre: on s'en sert ainsi beaucoup à la campagne, & elle réussit assez bien.

Pain d'Avoine.

On en mange en bien des endroits de ce royaume: le pain en est rude lorsqu'il n'y entre point de meilleure farine: les pauvre gens y mêlent quelquefois de la *farine* de *feves* ou de *pois*, mais c'est dans l'extrême nécessité, ou lorsque la cherté du pain est excessive. Ces farines mêlées ensemble ne font corps que difficilement, & ce n'est qu'à force de bras que la pâte se lie.

Pain de Millet & de Panis.

On en mange particuliérement en Béarn, en Gascogne, & dans les autres pays de landes & de montagnes. La maniere de faire ce pain est assez singuliere, car il ne se pêtrit pas comme les autres. On commence d'abord par faire moudre le millet, puis on en prend la farine, qu'on met dans une chaudiere où il y a de l'eau; il en faut cinq ou six pintes, mesure de Paris, pour quatre livres de farine. On mêle bien le tout ensemble, puis on le met bouillir sur le feu jusqu'à ce qu'il s'éleve du fond de la chaudiere; pour lors on remue fortement cette pâte avec un bâton, jusqu'à ce qu'elle soit cuite de maniere qu'elle se rompe, & c'est alors qu'elle en est meilleure & plus délicate: cela fait, on l'ôte de la chaudiere, on la coupe par morceaux, puis on la mange. Ce pain, dit-on, n'est pas mauvais, mais il faut en faire tous les jours de nouveau, parce que, n'étant pas cuit au four comme les autres, il veut être mangé tout frais. Quelques-uns y mêlent de la farine de froment; mais ceux qui ont coutume d'en faire, disent qu'il est meilleur lorsqu'il n'y entre que de la farine de millet. Les Montagnards en font leurs repas, en le mêlant dans du petit lait salé, ou avec du fromage. Cette nourriture seroit d'un assez bon secours en bien d'autres endroits, si le millet y croissoit communément.

Le pain de panis se fait comme celui de millet, & a les mêmes qualités, puisque le panis est une espece de blé, qui ne differe du millet qu'en ce que les grains du panis sont en grappes. Il vient en été en moins de quarante jours, il aime les terroirs secs, légers & sablonneux; & comme il est fort chaud, il croît encore plus vîte que le millet. L'un & l'autre de ces grains font un pain aussi sec & aussi facile à s'émier que la cendre. Les Périgordains fricassent leur pain de panis avec de l'huile ou du beurre, & d'autres le mangent avec du lait ou du bouillon de viande.

Pain de Riz.

Ce pain a son mérite; & pour le faire, on fait moudre le riz avec du seigle.

puis on en pêtrit la farine à l'ordinaire. Quelques-uns y ajoutent de la farine de millet; mais ils prétendent que le pain ne profite pas tant, que lorsqu'il n'y a que de la farine de seigle mêlée. Ce ménage se pratique dans les pays ou le riz croît en abondance.

Pain de blé de Turquie, ou de Maïs.

Ce blé vient assez communément en France, sur-tout en Franche-Comté, Bourgogne & Bresse: il sert de nourriture à l'homme, ainsi qu'à bien des animaux domestiques. Le pain s'en fait de la même maniere que celui de blé. Il est difficile à digérer, quand on n'est point accoutumé à en manger; mais lorsque l'estomac y est fait, on en mange comme d'autres. Le goût n'en est pas des plus agréables; mais on l'estime plus que le pain d'orge pur. Il seroit à souhaiter qu'en France on cultivât de ce grain plus qu'on ne fait; on s'en trouveroit bien mieux dans de certaines occasions. On parlera de sa culture en son lieu.

Pain d'Epice.

Prenez quatre livres & un quart de bon miel, une livre & demie de sucre en poudre, trois quarterons d'amandes douces pelées & pilées, demi-once de canelle, demi-once de gingembre, une dragme de clous de girofle, demi-once de muscade, le tout en poudre; la rapure d'un citron, la quatrieme partie d'une dragme de cardamomum. Faites premiérement cuire le miel sur un petit feu, jusqu'à ce qu'il devienne presque noir, prenant garde qu'il ne brûle. Pour bien connoître s'il est cuit, il en faut mettre un peu sur une assiette, & s'il se leve bien avec un couteau, il est cuit: ajoutez-y pour lors le sucre, jusqu'à ce qu'il soit bien fondu, puis mettez-y les amandes pilées & les autres épiceries, avec de la fleur de farine à discrétion: battez bien la pâte pendant qu'elle est chaude, sur le coin d'une table: quand elle est bien battue, il faut mettre de la farine, en sorte que la pâte ne tienne plus aux mains, saupoudrer les moules de fleur de farine, & former proprement vos pains, pendant que la pâte est encore chaude: car si vous la laissiez refroidir, elle durciroit, de maniere que vous ne pourriez plus la manier. Il faut ranger vos moules sur des feuilles de cuivre ou de fer-blanc, les dorer de miel, & les mettre cuire au four.

Vermichel.

On se sert fort communément dans la Provence & dans l'Italie, d'une pâte faite avec de la fine farine, de l'eau très-chaude & des blancs d'œufs, pour faire le vermichel blanc: d'autres y ajoutent quelquefois du sucre, du safran & des jaunes d'œufs. On forme cette pâte en petits filets, avec des seringues percées de plusieurs trous; & comme ces petits filets ressemblent assez à des vers, on a donné à cette pâte le nom de *vermicelli*, en françois vermicel ou vermichel. Elle est blanche ou jaune, suivant qu'elle a été faite avec de la farine, de l'eau & des blancs d'œufs, ou bien avec les autres choses marquées ci-dessus. Le vermichel doit être choisi nouveau, bien sec & d'une belle couleur. On en fait des soupes fort agréables. Le blanc est plus en usage que l'autre.

Des Boissons.

Elles sont différentes, selon les pays: le vin, la biere & le cidre sont les plus

ordinaires. On donne toujours plus de ces dernieres que du vin, à ses domestiques, suivant les conventions que l'on aura faites avec eux : ce qui sera toujours selon le plus ou le moins que les années auront produit, & suivant que la boisson, telle qu'elle soit, sera plus ou moins chere. Il faut qu'elle soit toujours mise sous clef. Il est bon d'avoir des mesures exprès, pour leur donner leur portion juste. Dans les bonnes maisons, on donne toujours la même mesure aux domestiques de campagne; sans considérer la cherté, parce que leur ouvrage est toujours le même. Nous avons vu quelle est cette mesure au chapitre précédent, art. de la nourriture des domestiques.

Pour conserver le vin, on le met en bouteilles; & pour le soutirer, il faut qu'il soit clair & reposé, puis on perce le tonneau dans le bas, à quatre doigts au-dessus du jable; on y met une canelle, & on le tire en bouteille, qu'on bouche bien ferme avec un bouchon de liége, en sorte que le vin n'y prenne point l'évent. Par-là, on a trouvé le secret de boire la derniere goutte de vin d'un tonneau, aussi bonne que la premiere : & il est plus aisé au maître de savoir son compte, que quand il est en tonneau. Pour mieux garder le vin en bouteilles, on les met dans le sable à la cave, sur le côté, le fond de la bouteille du côté du mur avec un peu de sable sur chaque lit de bouteilles qu'on met les unes sur les autres.

On ne s'amuse pas à tirer ainsi le petit vin, ni celui qu'on destine pour le domestique; on se contente de le percer au bas du tonneau.

Si on a un rapé de raisins, on peut, lorsque le vin est au bas, le verser sur le rapé; il y prend de nouvelles forces, & perd son évent, quand il en a.

On fait encore une autre boisson pour les valets, qu'on appelle *piquette* ou *boisson;* ce n'est autre chose que de l'eau passée sur du marc qu'on a versé dans un tonneau : cette eau envinée est plus ou moins bonne, suivant qu'on y mêle plus ou moins de vin. On appelle encore cette boisson *vin de dépense*, & il n'est bon que depuis qu'il a commencé à fermenter jusqu'au printemps, qu'il n'y a point encore de chaleur qui le fasse aigrir. On fait aussi de la petite biere & du petit cidre pour les domestiques.

Le vin rouge, qui a du corps, est le meilleur pour les gens de travail : il les soutient davantage que le gris ou le blanc, qui ne font que passer.

La cave doit toujours être nette & garantie de toute mauvaise odeur, qui se communiqueroit au vin & aux provisions qu'on y met. Il faut aussi avoir soin que les tonneaux vides ne se moisissent pas, ou ne prennent pas quelqu'autre mauvais goût, car ils doivent servir plus d'une fois; & pour cet effet, si-tôt que le vin en est dehors, on les défonce, on en ôte la lie, puis on les laisse sécher à l'air, sans être exposés à la pluie. Dans les futailles bien conservées, on peut encore mettre du vin, la vendange qui suit, lorsqu'elles sont bien reliées. Elles sont encore utiles à plusieurs autres choses dans le ménage, selon les occasions.

On fait encore à la campagne une espece de boisson, qu'on appelle *cormé*, avec de l'eau & des cormes, de la maniere qu'on le dira en son lieu. Les domestiques boivent cette liqueur au lieu d'eau : elle est piquante après qu'elle a fermenté, & meilleure que de l'eau pure; on peut en remplir quelques tonneaux, si on a des cormes à discrétion : elle n'est bonne qu'en hiver, encore faut-il prendre garde qu'elle ne gele; car pour lors elle perd ce qu'elle a d'acide, qui fait son mérite : la chaleur l'aigrit aussi; c'est pourquoi il ne doit plus y en avoir lorsque le printemps approche. On fait encore à la campagne une autre sorte de boisson avec des prunelles; elle se fait comme le cormé. Nous en dirons la maniere dans la suite de cet Ouvrage.

On fait aussi avec les *prunes* le *miel* & autres fruits qu'on dépouille sur son bien, d'autres boissons dont nous parlerons dans la seconde partie.

Il est bon d'avoir sa provision d'*eau-de-vie;* elle est nécessaire dans le ménage, de même que du vinaigre, du verjus & de l'huile.

On trouvera la façon de faire le verjus & le vinaigre au chapitre de la cuisine. A l'égard de l'huile, il en est parlé aux chapitres de l'olivier, du noyer, &c. Mais nous dirons ici, pour ne rien oublier de ce qui a rapport à nos provisions, que pour le choix qu'on en doit faire, l'huile la plus claire sans odeur est la meilleure. On en tient les cruches ou jars au frais pour la conserver. Si elle vient à se troubler, se chancir & prendre un mauvais goût, il est inutile de tenter de remedes qui sont inutiles, on ne peut plus alors s'en servir que pour graisser les ferremens & les cuirs.

Provisions de Chairs.

A l'exemple des grosses salaisons qui se font sur mer, de morues, de harengs, de saumons, de maquereaux, &c. on sale sur terre pour ses provisions, du porc, du bœuf, des chevres & des oies. Nous parlerons ailleurs du beurre tant salé que fondu.

Du porc salé.

On suppose qu'on ait chez soi un ou deux porcs assez gros & gras pour être tués.

Ces animaux étant égorgés & posés à terre, on les couvre de paille, pour brûler leur soie, puis on les lave & on leur ratisse la peau avec des couteaux. On les nettoie encore mieux en les frottant avec un morceau de tuile, & versant de l'eau à mesure. En quelques endroits on les épile à l'eau bouillante, comme les cochons de lait. Ceux à qui on a brûlé le poil, ont la chair plus ferme & de meilleur goût.

Le porc étant ainsi accommodé, on l'ouvre par le ventre, pour en tirer les entrailles, qui servent, avec le sang, à faire du boudin, des andouilles & des saucisses.

Après qu'on a un peu laissé évaporer la plus grande humidité de la chair, on le coupe par morceaux pour le saler. Quand la chair de porc est ressuyée, elle en prend sel beaucoup mieux que lorsqu'elle est mouillée, & elle en a plus de goût.

Avant que de saler le porc, il faut avoir son saloir tout prêt. Il doit être de bois de chêne, ou autre bois dur& sans aubier : une futaille à vin seroit un bois tout éprouvé & bon, pourvu qu'elle ne sentît point le moisi. Le saloir sera entouré de bons cercles, pour que la saumure ne se perde point. Quelques-uns même garnissent le fond en dehors de poix noire, qu'ils y font fondre tout autour du jable de l'épaisseur d'un écu, & de la largeur de deux doigts. Le couvercle fermera à clef, & joindra si bien, que la chair ne puisse s'éventer & perdre son goût. Avant que de la saler, on jettera dans le saloir de l'eau chaude, dont on le lavera avec du thym, de la lavande, ou de la majorlaine, en le frottant bien fort de tous côtés, ensuite on laissera un peu hâler le saloir, & pendant ce temps-là on prendra une brique que l'on fera rougir au feu. Quand elle sera rouge, on la mettra au fond du saloir sur une autre brique froide, ou sur une pierre, & on jettera dessus deux muscades rapées. Cela produira d'abord une fumée épaisse, qu'il ne faut pas laisser évaporer : au contraire, aussi-tôt que les muscades seront répandues sur cette brique, on fermera & on bouchera si bien le saloir, que la fumée n'en puisse sortir. Cette vapeur, qu'on y tiendra renfermée environ une heure, aura le temps de pénétrer dans le bois du saloir; & la chair qu'on y mettra, en prendra tout le goût en peu de temps.

Après qu'on a parfumé le saloir, on l'ouvre pour y poser la chair dans cet ordre.

D'abord on en garnit le fond d'autant de sel qu'on le juge à propos, mais toujours plus que moins; ensuite on y étend le lard, dont on fait un premier lit; sur ce lit, on jette encore du sel, puis on fait un second lit de lard, & ainsi successivement jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus. Ensuite viennent les jambons, puis les autres pieces qui sont le plus en chair, dont on fait toujours des lits successivement de la largeur du saloir, en salant chaque lit de maniere qu'il n'y ait pas une piece qui n'ait bien du sel. A la fin on place les échignées, les oreilles, les têtes & tout le reste des pieces où il y a le plus d'os, continuant ainsi jusqu'à ce que tout le porc soit salé. Quand le tout est arrangé, on jette un dernier lit de sel par-dessus, on couvre le saloir, & on bouche le mieux qu'il se peut le tour du couvercle. On le gardera un mois ou du moins quinze jours sans l'ouvrir, afin que la chair, ayant pris sel, ne soit plus sujette à l'évent, quand on l'ouvrira. Avant de la mettre dans le saloir, il est nécessaire de tremper chaque piece dans l'eau, & la bien essuyer avec un linge, afin qu'étant nette & moite elle prenne mieux le sel.

Le saloir doit être gardé dans un lieu frais; il faut écraser le sel avant de le répandre sur le porc, & ne pas craindre d'en trop mettre, parce que la chair de porc ne prend jamais plus de sel qu'il ne lui en faut. Quelques-uns observent pourtant de mettre une livre de sel sur vingt-cinq livres de viande. Il est bon d'y mêler du girofle concassé grossiérement à discrétion; mais il n'y faut pas mettre de poivre, parce qu'il jaunit la chair. Quand elle est hors du saloir, & qu'on veut en faire sécher promptement, il faut sur le champ tremper chaque piece dans l'eau bouillante, & la pendre dans un lieu exposé au grand air.

C'est la meilleure façon de saler le cochon dans le saloir, pour ceux qui tiennent à cette pratique, mais il y a de grands inconvéniens; car à force d'ouvrir & refermer le saloir pour prendre du salé pour la consommation, il sent presque toujours l'évent. Les jambons qui sont au fond, trempent bientôt dans la saumure, ce qui ramollit la viande; & si pour l'éviter on retire les morceaux de cochon du saloir pour les pendre au plancher, afin de les sécher, ils y deviennent rances. La façon de saler le cochon dans des pots de grès, comme les pots à beurre, est préférable, parce qu'on vide chaque fois un pot entier ou à peu près, pour la consommation journaliere, la viande n'a pas le temps ainsi de se rancir.

D'autres salent le cochon de cette maniere. Ils prennent une grande table longue & faite exprès, bordée tout autour d'une tringle haute de quatre doigts. Le cochon étant coupé par morceau à l'ordinaire, on les prend tous les uns après les autres, on les frotte de sel avec la main, de maniere qu'il n'y en ait pas le moindre petit endroit qui n'en soit garni; & à mesure qu'on le sale piece par piece, on les arrange sur la table, serrées l'une contre l'autre, & entassées par lit le plus qu'il est possible. Le sel se fond & coule sur la table, d'où il s'égoutte par la goulote qu'on y a pratiquée, & sous laquelle on met des terrines pour recevoir cette saumure dont nous parlerons.

Cela fait, on laisse ainsi cette chair pendant huit jours, puis on la leve pour mettre dessous les pieces qui étoient dessus, après avoir encore frotté de sel les endroits où l'on juge n'y en avoir pas suffisamment: on dérange ainsi cette viande jusqu'à ce que le lard paroisse luisant, ce qui est une marque que le sel a assez agi pour l'empêcher de se corrompre. On leve donc tout ce cochon de dessus la table, & le prenant piece par piece, on le bat avec un bâton pour en ôter le sel superflu, puis on attache ce salé à un ratelier fait exprès & dans un endroit commode, à l'abri de la chaleur; le salé s'y conserve sans se gâter. C'est ainsi que les charcutiers salent les cochons à Paris; mais cela n'est bon que pour le salé qu'on veut débiter promptement. Il peut bien se garder si on le met enfumer à la cheminée, ce qui vaut mieux; autrement un ménage n'y trouve pas son compte.

Voici encore une autre maniere de ſaler le cochon. Otez-en tout le dedans, levez-en les jambons, les épaules, la tête & les autres gros morceaux qu'on a coutume de ſéparer du reſte du corps; fendez enſuite tout le reſte en deux parties ſeulement, ſalez-les biens, & paſſez deſſus un rouleau à force de bras, pour faire pénétrer le ſel. Il faut s'y reprendre à deux ou trois fois, & de deux jours en deux jours: enſuite on pend le ſalé au plancher, & on ſale de même les pieces qu'on a levées; mais le cochon ſalé de cette façon ne ſe conſerve pas long-temps.

Le porc ſalé avec du ſel blanc ſe gâte dans le ſaloir, quand on l'y laiſſe plus de ſix ſemaines; c'eſt pourquoi il faut l'en retirer au bout d'un mois, pour le pendre à des perches attachées en dedans la cheminée, quatre doigts au deſſus du manteau: on l'y laiſſe parfumer, & on le lave bien, quand on en veut manger. D'autres le mangent tout frais ſortant du ſaloir. A l'égard des jambons, il faut toujours les mettre à la cheminée, & les envelopper de papier.

On doit obſerver ſur-tout de ne jamais ſaler du porc dans un ſaloir où l'on aura ſalé du bœuf, car la chair de porc s'y empuantit en peu de temps. Le temps de ſaler le porc eſt depuis la S. Martin juſqu'au Carnaval: quand la proviſion manque avant ce temps, on tue quelques petits cochons pour attendre la S. Martin ſuivante.

Du Sain-doux & du Vieux-oing.

Le ſain-doux n'eſt autre choſe que la graiſſe de porc fondue: on s'en ſert à bien des choſes dans le ménage; on en fait des ragoûts, des beignets, de la friture, de la pâtiſſerie, du vieux-oing, quand il ne vaut plus rien en ſain-doux, & il eſt d'un grand ſecours contre bien des maux, aux hommes & aux animaux.

Pour le faire, on prend toute la graiſſe du porc qu'on a tué, après en avoir fourni le boudin de ce qu'on en a jugé à propos: on la met en petits morceaux, puis on la jette dans un poële ſur un feu clair pour la faire fondre: tandis qu'elle eſt ſur ce feu, on la preſſe avec une écumoire, pour en tirer toute la graiſſe des cartilages, & à meſure qu'elle ſe fond, on la verſe dans un pot bien net, pour la garder & s'en ſervir dans le beſoin. Plus le ſain-doux eſt blanc, plus il eſt eſtimé.

A l'égard du vieux-oing, qui ſert à frotter les eſſieux des roues, il ne faut point le faire fondre, mais prendre une panne de porc, & la bien battre ſur un billot avec un gros bâton, juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite comme une eſpece de pâte, puis on en fait un pain, qu'on enveloppe de veſſie de cochon. On met le vieux-oing en lieu frais pour le conſerver.

De la Saumure.

Quand on a tiré toute la chair du ſaloir, il y reſte la ſaumure, qui eſt un jus liquide, compoſé de jus de chair & de ſel: on l'emploie à ſaler le pot des domeſtiques & la chair des cochons. Les charcutiers appellent ſaumure *vive*, celle qui tombe du ſaloir où leur lard eſt ſalé; & ſaumure *bouillie*, celle qu'ils ont fait bouillir pour en ſaler des chairs qu'on doit manger promptement; car les viandes ſalées de ſaumure ne gardent point leur ſel. Avant d'employer la ſaumure une ſeconde fois, il faut la faire bouillir dans de l'eau de fontaine, & l'écumer exactement: enſuite quand elle eſt clarifiée ſur le feu, on la laiſſe refroidir dans une terrine bien propre.

Lorſqu'on fait bouillir l'une ou l'autre ſaumure dans l'eau juſqu'à l'évaporation entiere, elle dépoſe au fond du vaſe tout le ſel qu'elle contient qui ſert aux uſages de la maiſon; mais c'eſt un mauvais ménage d'employer ce ſel pour reſſaler d'autre

viande ; il n'est plus aussi bon que du sel nouveau, & la saumure bouillie sans évaporation, dont nous venons de parler, ramollit trop la viande, comme nous l'avons déja dit, & peut lui communiquer un goût.

Du Bœuf salé.

Les côtes, l'aloyau, & généralement tous les morceaux où il y a bien des os, ne sont point propres à saler : on prend pour cela de la cuisse & autres endroits charnus.

On aura ou un saloir, qui ne servira qu'à cela, ou de grandes terrines, dans lesquelles on salera le bœuf, qu'on coupera par tranches, & qu'on y posera par lits. On sale le bœuf à la fin de l'hiver & au commencement de l'automne. La maniere de le saler est la même que celle du porc, sinon qu'il ne faut pas mettre trop de sel, car le porc n'en prend jamais plus qu'il ne lui en faut, au lieu que le bœuf s'en laisse pénétrer tant qu'on lui en donne. D'autres salent le bœuf en mettant les pieces l'une après l'autre, avec une quantité suffisante de sel, dans un sac que deux hommes tiennent par les deux bouts, & qu'ils secouent jusqu'à ce que la chair ait pris sel.

Le bœuf ne se conserve pas plus de quinze jours dans le saloir ; mais pour le garder plus long-temps, on le tire au bout de la quinzaine, & on l'étale sur des planches, où on le laisse se ressuyer pendant un jour ou deux ; après quoi on le remet dans le saloir, saupoudré de sel comme auparavant ; on l'y laisse pendant cinq ou six jours, au bout desquels on le tire & on l'étale de nouveau, comme la premiere fois, ayant soin de temps en temps de le retourner jusqu'à ce qu'il soit sec.

Cette chair ainsi préparée, se pend à un plancher, pour en prendre lorsqu'on en a besoin ; elle dure long-temps, mais elle n'est jamais si agréable au goût que lorsqu'elle est prise fraîchement. En Hollande & en Allemagne on ne se contente pas de pendre le bœuf salé au plancher. Le tuyau de la cheminée de la piece qui est au dessus de la cuisine, est agrandi de façon qu'il forme un petit cabinet avec une porte bien fermée : c'est-là où l'on suspend le bœuf salé, ainsi que je l'ai vu, pour le fumer, & l'on sait que le bœuf fumé de ces pays-là est excellent. La chair de bœuf un peu mortifiée prend mieux sel, & est moins sujette à se gâter, parce qu'elle a moins d'humidité. Si c'est un taureau qu'on tue, il faut, pour être gras, qu'il ait été châtré six mois auparavant. Quelquefois, au lieu de bœuf, on sale une vache grasse, dont on fait manger aux domestiques ce qui n'est pas propre à être salé.

Au reste, on ne prend, pour saler, que les vieux bestiaux dont on ne peut plus tirer d'autre profit.

Pour conserver la viande trois ou quatre jours en été sans la saler, il faut la faire un peu cuire, & la mettre dans un tas de farine : quand on la veut manger, il n'y a qu'à la laver & la faire achever de cuire.

La graisse de bœuf ou de vache est utile à bien des choses ; on en fait de très-bon suif, lorsqu'elle est mêlée avec celle de mouton, de bouc ou de chevre ; & les peaux n'en doivent pas être laissées à la portée des chiens, des chats, ni des souris.

Du Bouc & des Chevres salés.

On les tue au mois d'Octobre, parce que leurs peaux sont alors plus cheres qu'en hiver : on ne prend que celles de ces animaux qui sont charnues.

Avant de les saler, on leur ôte toute leur graisse, qu'on fait fondre pour faire du suif ; c'est celui qui fait la plus belle & la meilleure chandelle.

On les ſale auſſi comme le porc, hormis qu'il n'en faut pas laiſſer refroidir chair, qui ne prend le ſel que quand elle eſt chaude.

On ne ſale jamais le bouc, qu'il n'ait été châtré ſix mois auparavant, pour qu'il engraiſſe. Leurs peaux, lorſqu'elles ſont bien paſſées, ſervent à faire des gants & des culottes. En Languedoc ou en Provence, ils s'en ſervent au lieu de barique pour tranſporter leur huile en d'autres provinces. Ces eſpeces de ſacs ou de barils s'appellent des outres.

Cette chair eſt groſſiere, mais bonne & nourriſſante pour les domeſtiques.

Oies ſalées.

Ayez des oies bien graſſes, parce qu'il n'y a que la graiſſe qui donne du goût à la chair de ces animaux; plumez-les & les videz proprement; enſuite coupez-les par quartiers, puis ayez un pot de grès, & les y ſalez ainſi qu'on fait le cochon, ſans néanmoins y mettre tant de ſel, car la chair d'oies n'eſt pas ſi graſſe ni ſi épaiſſe: enſuite bouchez bien ce pot juſqu'à ce que la chair ait pris ſel, puis ſervez-vous-en au beſoin. Avant que de ſaler les quartiers d'oies, il faut les laiſſer mortifier deux ou trois jours; la chair en eſt plus tendre.

Dans les pays où les oies ſont communes, comme à Bayonne, on ne ſale que les cuiſſes. Pour cela on fait rôtir les oies à la broche à l'ordinaire. Quand elles ſont cuites, on leve les cuiſſes & on les met dans un pot de grès ou autre vaiſſeau, avec la même graiſſe & jus qu'elles ont jeté en cuiſant: on les ſale à diſcrétion, & on a ſoin qu'elles ſoient couvertes de graiſſe, & que le vaiſſeau ſoit bien bouché: c'eſt une bonne proviſion pour une maiſon: ce ſont ordinairement les rôtiſſeurs du pays qui font commerce de ces cuiſſes; elles ſe gardent cinq ou ſix mois, c'eſt-à-dire, pendant tout l'hiver.

Menues Proviſions.

Nous n'entrerons point ici dans le détail des autres proviſions néceſſaires au ménage, parce que nous en parlerons ailleurs: elles dépendent la plupart de la prudence de la maîtreſſe: telles ſont les proviſions d'œufs, de beurre frais ſalé & fondu, de fromages, de légumes, (toutes choſes qu'on a ordinairement chez ſoi a la campagne), de fruits, de confitures ſeches & liquides, au ſucre & au miel, de liqueurs, de ſucre & d'épiceries, de ſuif, de chandelles, d'huiles, tant d'olive que de navette & de noix; de bois, foin, avoine, paille & fourrages, de pois, haricots ſecs & verts, de feves, millet, riz, panis, orge mondée & gruau, de harengs & mornes pour le carême, d'artichauts & champignons ſecs, concombres, pourpier confit au vinaigre, verjus, & autres menues proviſions.

Quant au ſel, tout le monde ſait que le blanc eſt beaucoup plus propre & plus ragoûtant que le gris; c'eſt pourquoi on ne ſert que du premier ſur les bonnes tables, mais auſſi il ſale un bon tiers moins que le ſel gris, & il eſt moins ſain pour les groſſes ſalaiſons. Au reſte, pour du ſel gris en faire du blanc, il n'y a qu'à le mettre ſécher au four ou ſur une pelle rougie au feu; ou bien ſi vous voulez faire du ſel blanc en quantité, mettez fondre du ſel gris dans de l'eau claire, puis filtrez-le en trempant des liſieres de drap dans cette ſaumure, en ſorte qu'un bout de drap ſorte & pende en dehors du vaiſſeau où ſera la ſaumure, la liſiere attirera toute l'eau ſalée juſqu'à la derniere goutte: ou bien vous la coulerez dans une chauſſe à hippocras, ou du moins à travers d'un papier brouillard, pour ôter les ordures & la boue du ſel, qui par-là diminuera beaucoup de ſon poids. L'eau étant ainſi coulée, vous la mettrez dans un chaudron ſur le feu, vous l'y ferez bouillir juſqu'à

ce qu'elle revienne en sel, ayant soin de la remuer souvent sur la fin, de peur que le sel ne s'attache au chaudron. Quand le sel sera sec, vous le mettrez dans la chausse à hippocras le long du feu, avec un vaisseau dessous pour en recevoir les égouttures ; & quand il ne distillera plus, vous le tirerez de la chausse pour le serrer dans des boîtes en un lieu sec : ou bien si vous mettez ce sel, en le tirant du chaudron, dans des pots de terre qui aient un trou au bas, tels que sont ceux à mouler les pains de sucre, il se mettra en pain.

Nous ne parlerons pas du linge, qu'il faut toujours avoir le plus en abondance qu'on pourra, le bien entretenir, l'augmenter tous les ans par quelque achat, ou par l'emploi du chanvre & du lin que l'on doit dépouiller, filer & mettre en œuvre chez soi, ou par ses paysans, & n'en avoir en voie qu'une certaine quantité confiée par compte à un domestique.

Une maîtresse entendue saura ménager les plumes d'oies, de cannes & autres volailles, même les laines, pour en faire faire des serges, des matelats, des lits, tours de lits, même de la tapisserie, si elle a des domestiques propres à cela.





LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ÉCONOMIE GÉNÉRALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

PREMIERE PARTIE

L'INTÉRIEUR ET LA BASSE-COUR DE LA MAISON RUSTIQUE.

LIVRE SECOND.

La Volaille.

CHAPITRE PREMIER.

Des Coqs & Poules communes.

NOTRE Maison de campagne étant bâtie, gouvernée & pourvue au dedans, suivant les préceptes que nous en avons donnés, il faut maintenant passer aux autres soins du ménage des champs.

La basse-cour s'offre d'abord. Nous en parlerons dans le reste de cette premiere partie, suivant l'ordre des matieres que le titre de chaque chapitre annoncera. Commençons par la volaille la plus commune.

Pour réussir à élever des poules, il faut en savoir faire le choix. On estime que celles de moyenne grandeur & noires, ont la chair plus délicate, & pondent davantage. Les blanches sont aussi plus en danger d'être prises par les oiseaux, ou autres animaux de proie, parce que le plumage blanc frappe plus que toute autre couleur.

O

Les poules, qui ont la tête grande, la crête pendante & rouge, les jambes & les pieds jaunes, & l'œil éveillé, passent encore pour bonnes & fécondes; au lieu que celles qui ont les ergots haut montés, pondent beaucoup moins, & sont sujettes à casser leurs œufs lorsqu'on les met couver, par l'impatience naturelle qu'elles ont de quitter leurs nids, ou par leur pesanteur & mal-adresse, à cause de leurs longues & grosses pattes, comme sont les poules de Caux.

Il y a des poules naines dont les naturalistes font beaucoup de cas, à cause de la fécondité de leurs pontes. On en nourrit quantité dans la Bretagne; elles ont la chair fort délicate. Ces poules vont toujours sautant, au lieu que les autres marchent.

Les poules qui aiment à se battre sont celles qui sont le moins estimées, soit parce qu'elles donnent peu d'œufs, soit parce qu'elles couvent rarement, encore laissent-elles souvent leur couvée imparfaite, ou cassent leurs œufs.

Les poules trop grasses pondent peu. Pour leur faire perdre le trop de graisse, on mêle dans leur nourriture de la poudre de brique, & de la craie dans leur eau. Ce qu'on prévient pour le mieux en diminuant la nourriture.

On voit des poules frisées, de maniere qu'on diroit qu'au lieu de plumes, elles seroient couvertes de laine: elles sont de grand profit dans une basse-cour; mais les poussins qui en viennent, meurent du moindre froid qu'ils sentent; c'est ce qui en fait la rareté.

Les poules sont fort différentes, suivant les endroits d'où elles viennent, & les alimens dont on les nourrit. Celles de Caux sont des plus estimées pour leur grosseur & la délicatesse de leur goût. Celles du Mans, d'où l'on tire de bons chapons & d'excellentes poulardes. Il s'en trouve à Padoue, qui sont bien plus grosses & bien plus grandes que celles des autres pays. On en voit en Turquie d'un plumage très-beau & très-varié. Il y en a en Perse qui n'ont ni queue ni croupion. Il y en a d'autres à la Chine qui portent de la laine semblable à celles de nos moutons, & dans quelques endroits des Indes elles ont la chair & les os noirs, & sont cependant d'un goût fort agréable. Mais en général toutes ces belles poules de nos ménageries ne sont pas les plus fécondes.

Nous avons encore les coqs d'Inde, dont il sera parlé au chapitre suivant, & les coqs de *bruyere*, dont on parlera ailleurs.

Pour revenir à nos poules & coqs domestiques, nos jeunes poules commencent à pondre dès le mois de Février, quand il est modéré, & produisent beaucoup plus d'œufs que les vieilles; mais aussi les vieilles valent mieux pour couver. Comme une jeune poule fait bien plus de profit par ses pontes, dès qu'on connoît par son glocement qu'elle a envie de couver, on l'en empêche de la maniere que nous dirons ci-après.

A l'égard de la grosseur des œufs, cela dépend des différentes grosseurs des poules. Le vulgaire préfere les noires: les anciens ont estimé les poules à plumes rouges, ailes noires & grosses têtes: celles qui sont pommelées de noir & de blanc sont encore assez fécondes: on ne fait pas tant de cas des grises.

On connoît un bon coq par sa taille, qui doit être moyenne, cependant plus grande que petite, de plumage noir, ou d'un rouge obscur, ayant de gros pieds garnis d'ongles & d'ergots, les cuisses longues, grosses & fournies de plumes, la poitrine large, le cou élevé & garni de plumes de diverses couleurs. On juge encore d'un bon coq, lorsqu'il a le bec court & gros, les yeux noirs ou bleus, les oreilles blanches, larges & grandes, les barbes rouges, pendantes & longues, de couleur grise ou d'un rouge blanchâtre, & que les plumes qui lui pendent du cou & de la tête s'étendent jusques sur les épaules, & sont de couleur changeante, tirant sur l'or, qu'il a les ailes & la queue grandes & fortes, les cuisses longues, charnues

& emplumées, la queue à deux rangs, recourbée & élevée au-dessus de la tête, les ergots longs, qu'il est fier, éveillé, courageux, prompt à chanter, ardent à caresser ses poules, à les défendre, & à les solliciter à manger.

Les coqs les plus amoureux sont les meilleurs; il faut encore qu'ils aient la crête levée, de couleur de sang, & non longue. Il y a des coqs qui, par trop de chaleur ou autrement, ne font que coqueter autour des poules, gratter la terre, prêts à se battre à tous momens, & à détourner les autres. Ils sont ordinairement impuissans tant que cette vivacité les tient : pour la calmer, on leur fait passer le pied dans le milieu d'un morceau de cuir taillé en rond comme un liard, & percé au milieu; cette chausse rend l'oiseau honteux & tranquille.

Les poules de la grande espece, quoiqu'elles soient beaucoup moins abondantes en œufs que les autres, peuvent être mêlées néanmoins parmi elles; & pour le peu d'œufs qu'elles fassent, on aura soin de les garder à part, afin de les donner à couver pour avoir de gros chapons.

Il ne faut se charger de volaille, qu'à proportion de ce qu'on a à leur donner à manger. Bien des gens s'imaginent qu'il n'y a qu'à avoir des poules, sauf à diminuer la portion des autres : ils se trompent; car un petit nombre de poules à qui le grain ne manque point, rend plus de profit à son maître, qu'une grande quantité qu'on laisse jeûner, ou qui ne vit que de ce qu'elle trouve dans la cour. En général il n'y a point de profit pour les particuliers d'avoir des poules, quand il faut acheter la nourriture. Il n'y a de gain que dans les fermes, où il y a des grenailles & criblures à leur donner qu'on ne vendroit point.

Le nombre des poules qu'on donne à chaque coq n'est pas fixé. Un coq peut suffire à douze ou quinze poules. Ainsi on s'en pourvoira suivant le nombre de poules qu'on voudra élever : que ce soit toujours le plus qu'il sera possible, & qu'on ait soin d'avoir des coqs à proportion du nombre des poules, afin de ménager ces mâles, qui s'épuiseroient, parce qu'ils sont trop lascifs.

Si on achete un nouveau coq, il ne faudra pas tout d'un coup le laisser aller parmi la troupe; car le coq, cet oiseau fier, hardi, chaud, vigilant & courageux, qui, dit-on, de son chant seul fait fuir le lion, ne souffre pas volontiers de concurrent. Ainsi il faut attacher le nouveau venu par le pied avec une ficelle de deux ou trois coudées de long, qui tiendra à un petit pieu planté au milieu de la basse-cour, y jeter du grain autour de lui, & appeler toutes les autres volailles pour en venir manger. D'abord les coqs vieux domestiques regarderont le nouveau d'un œil farouche, & s'approcheront pour se jeter sur lui, mais il faudra les en empêcher. Ce moyen employé trois ou quatre fois, tous les coqs s'accoutumeront les uns avec les autres, & iront de compagnie sans se battre; autrement ces coqs nouveaux venus sont exposés à quelques coups de bec, & se cachent quelquefois pour s'en garantir, lorsqu'ils ne se sentent pas assez forts pour y résister, & à cause de cela ils restent long-temps sans manger, & dépérissent.

Les poules ne laissent pas que de pondre sans la coopération du coq; mais ces œufs ne sont point si sains que les autres, & ne valent rien pour donner à couver, parce qu'il n'y a point de germe.

De l'heure de donner à manger à la Volaille.

Comme la volaille est accoutumée à sortir du matin, on doit lui donner à manger lorsque le soleil se leve, & le soir un peu avant qu'il se couche. Mais pendant la moisson, & toutes les fois qu'on bat les grains, les poules trouvent toujours assez de quoi vivre, si ce n'est lorsque la terre est couverte de neige.

Les heures pour leur donner à manger, doivent toujours être les mêmes, pour qu'elles ne se dérangent point de leurs pontes, & qu'elles n'aillent pas courir ailleurs ou faire du dégât dans les jardins : il faut aussi que ce soit toujours au même endroit, & qu'il soit plat, uni, & à l'abri des vents & des orages, parce qu'ils sont très-contraires à la volaille.

De la Nourriture de la Volaille.

On amasse toutes les criblures & les vannures des grains, qu'on a soin de serrer; & pour les faire durer plus long-temps à cette volaille, on les entremêle quelquefois d'herbes qu'on hache, de fruit qu'on découpe, ou d'autres choses, suivant la saison. On lui donne encore du son bouilli; & lorsqu'on la veut échauffer pour l'obliger à pondre beaucoup, on se sert d'avoine pure, de blé sarrasin, ou de chenevis. Le temps de la nourrir ainsi est d'ordinaire dans l'hiver; car lorsque la saison nouvelle commence à se faire sentir, les poules deviennent naturellement assez échauffées pour produire quantité d'œufs, pourvu qu'elles soient nourries comme il faut.

On leur donne aussi de l'orge moulue, de la vesce, des pois chiches, du millet & du panis, & tout cela selon les lieux où la commodité permettra de le faire; l'ivraie bouillie leur est encore très-bonne : le froment les engraisse trop, & les empêche de pondre.

Quelques-uns, pour avoir de gros œufs, leur font manger de l'orge à demi-cuite, & d'autres de la semence de cresson broyée & mêlée avec du son & du vin.

Il y en a aussi qui prennent de la brique, qu'ils broyent bien menue; ils la mêlent parmi du son, & la donnent ainsi à la volaille. D'autres font bouillir du gui, qu'ils prétendent rendre fécondes, ainsi que la graine de la *ruta capraria*, autrement *rue aux chevres*, qui est une herbe que ces animaux cherchent par dessus tout. Dans le temps de la mue, en été, elles ne ponderont pas, quelque nourriture qu'on leur donne.

Le marc de raisin rend les poules peu fécondes; c'est pourquoi on ne leur en donne que depuis le mois de Novembre jusqu'à Noël, temps où elles cessent de pondre; encore y mêle-t-on des criblures de froment; hors ce temps, on leur interdit tout-à-fait le marc de raisin. Bien des gens ne veulent pas non plus leur donner des feves : d'autres leur en donnent, mais peu, & ce n'est que pour les échauffer & les disposer à mieux pondre. Le marc des pommes, en Normandie, leur sert aussi de nourriture.

Les *lupins*, qui sont des pois plats & amers, ne leur valent rien, & les rendent même aveugles par la pellicule qu'ils leur font naître sur les yeux.

On donne quatre à six onces de grain par jour aux poules qui sortent, & huit à celles qu'on tient enfermées; ce que l'on proportionne aux saisons & aux lieux, selon qu'elles peuvent trouver plus ou moins de nourriture.

Leur eau doit toujours être nette, claire, & renouvelée tous les jours.

Elles sont aussi fort avides de mûres : elles les engraissent & leur rendent la chair délicate : c'est une des raisons pourquoi on met toujours quelques mûriers dans une basse-cour. Les figues leur sont bonnes aussi.

Il y a des gens qui, pour ne rien perdre, font encore hacher les tripailles des animaux qu'on tue chez eux, pour les donner à la volaille, qui s'en trouve aussi fort bien, ainsi que les limaçons qu'on ramasse dans le jardin. Il suffit d'en casser un pour leur faire connoître. Les pains de chenevis, dont on a tiré l'huile, qu'on trouve dans les moulins où se fait cette huile, & le pain de creton des chandeliers ou des bouchers, quand ils ont fondu leur suif, font l'un & l'autre une nourriture

pour les poules, le premier échauffe davantage & convient mieux pour l'hiver. Les melons passent pour une bonne nourriture pour les rafraîchir en été.

Des soins nécessaires à la Volaille.

La servante la plus intelligente, la plus active & la plus fidelle, sera chargée du soin de veiller à ce que les poules soient bien nourries, sur-tout en hiver; elle aura attention de leur fermer & ouvrir soir & matin la porte du poulailler, sans y manquer une seule fois; de laisser toujours un œuf dans chaque nid; de voir sortir toutes les poules, pour savoir son nombre, & observer s'il n'y en a pas qui cloche; de changer souvent la paille, ou plutôt le foin des nids; d'en ôter & tirer tous les jours les œufs, afin de distinguer les plus frais, soit pour manger, soit pour vendre ou mettre couver.

Le poulailler doit être nettoyé toutes les semaines une fois, & parfumé d'herbes fortes, comme thym, marjolaine ou lavande; &, si l'on veut, d'encens ou de bois de genievre, même de soufre, n'y ayant rien de plus salutaire pour les poules, que ces sortes de fumées, qui chassent le mauvais air & la fievre, & tuent la vermine à laquelle elles sont sujettes. On doit aussi décrotter toutes les semaines les bâtons, juchoirs & montoirs; nettoyer & remplir d'eau nette les abreuvoirs tous les jours. La fiente de poule se garde à part pour amander les prés.

La paille qu'on aura mise dans les nids de poules, sera renouvelée tous les huit à quinze jours, afin d'en ôter les poux, puces, & autres petits insectes qui leur nuisent extrêmement: au lieu de paille, il vaut mieux garnir les nids de foin, parce qu'il est plus chaud, plus doux, & moins sujet que la paille à engendrer de la vermine.

On doit aussi leur jeter sous un angar, ou autre toit, de la cendre, parce que la volaille aime à s'y rouler & s'y nettoyer les plumes & les ailes: on prétend même que la cendre fait mourir la vermine.

Tout le monde sait que les belettes, les renards, les chats & les fouines sont des ennemis ordinaires, dont on ne sauroit trop garantir la volaille & les œufs.

Comme le ménage consiste moins à avoir grand nombre de volaille, qu'à n'en point avoir qui ne fasse du profit tous les jours, il faut encore avoir soin de remarquer les poules qui sont trop vieilles pour bien pondre ou couver, celles qui, par leur humeur acariâtre ou autrement, ne sont bonnes ni à l'un ni à l'autre, & celles qui sont sujettes à égarer, casser ou manger leurs œufs: toutes ces especes ne sont bonnes qu'à être au plutôt vendues, tuées, ou mises à l'engrais, comme nous le dirons ci-après.

Il y a des poules qui s'affriandent à manger du raisin, ce qui les empêche de pondre. Pour les en dégoûter, il faut leur donner des grains de vignes sauvages; leur amertume fera bientôt perdre aux poules le goût du raisin.

Il faut engraisser les poules ergotées, & celles qui chantent, qui grattent & qui appellent comme le coq; pour cela, on leur arrache d'abord les grosses plumes des ailes: on leur plume la tête, les cuisses & le croupion, & on les enferme dans un lieu séparé, où on les nourrit avec de la pâte d'orge & de millet, des glands pilés; du son, des cosses de riz, panicle & avoine, ou avec de la mie de pain, détrempée dans l'eau de farine d'orge. On peut ainsi engraisser des poules à la main dans toutes les saisons de l'année; mais la chair n'en a pas tant de goût que quand elles engraissent étant en liberté. Elles engraissent aisément dans les mois de Janvier & de Février; c'est le temps de la haute graisse, & alors les poules grasses ne cédent point aux chapons.

Les œufs ardés, c'est-à-dire, qui n'ont que la peau sans coquille, marquent que

la poule est trop grasse, ou qu'elle a le cours de ventre; c'est pourquoi il faut alors recourir aux remedes enseignés ci-après.

Pour amaigrir une poule trop grasse, (ce qui l'empêche de bien pondre & de faire de gros œufs) il faut, comme nous l'avons déja dit, mêler de la craie dans ce qu'elle boit, & de la poudre de brique détrempée dans ce qu'elle mange, & s'il lui vient un cours de ventre, il faut lui donner, pour premiere mangeaille, un blanc d'œuf rôti & pilé avec le double de raisin bouilli.

A la jeune poule qui glocera, & que vous voudrez faire pondre & non couver, faites-lui passer une petite plume à travers les naseaux, ou plumez-lui tout le ventre jusqu'au duvet, & trempez-la dans l'eau pour rafraîchir son ardeur; vous pouvez même la faire jeûner quatre jours sous une cage; ou, si on ne l'a pas empêché de couver, aussi-tôt que les poussins seront éclos, ou deux jours après, il faut la remettre avec les autres poules, pour lui faire oublier ses petits, & recommencer à pondre, & donner les poussins à d'autres poules, ou à un chapon éplumé sous le ventre & piqué avec des orties, comme nous le dirons.

Pour bien faire pondre les Poules en hiver.

On en prendra un petit nombre de celles qui marqueront être les meilleures & les plus jeunes, car les vieilles, c'est-à-dire, celles qui ont trois ans & demi ou quatre ans, ne sont plus bonnes qu'à vendre ou à mettre au pot.

On les enfermera dans un lieu chaud, comme une cave ou une écurie, où il y a toujours du fumier chaud, à l'effet d'empêcher que les autres ne viennent prendre leur mangeaille. Ce sera de l'orge bouillie, qu'on leur donnera chaude: le blé sarrasin, la mie de pain, les herbes hachées, les fruits coupés par morceaux & l'avoine leur sont aussi très-bons, ainsi que toutes sortes de criblures de blé: mais si l'on veut les échauffer encore plus que tout cela, on n'aura qu'à leur donner de temps en temps de la graine de chenevis, ou de la semence d'ortie, lorsqu'elle est en maturité; ou bien on prend des orties mêmes, qu'on laisse sécher pour l'hiver, & les leur faire cuire dans l'eau. Si on en donnoit souvent, cette nourriture pourroit les échauffer trop, & coûteroit cher.

Il y a des gens qui, pour bien faire pondre les poules en hiver, se contentent de leur donner à dîner du pain rôti, trempé dans du vin pendant la nuit précédente.

Au reste, la nourriture ne doit jamais manquer à ces poules ainsi enfermées, non plus qu'une eau nette & claire, autrement elle leur causeroit la pepie: il est encore important de les tenir proprement, & de remuer & changer souvent le foin de leurs nids, par la raison que nous avons dite.

Quelques jours après que ces poules auront été renfermées, on aura soin de remarquer celles qui feront bien leur devoir, afin de les y laisser; au lieu qu'il en faudra séparer celles qui mangeront inutilement les grains.

De la maniere de conserver les Œufs, & de connoître ceux qui sont frais.

Comme les œufs, malgré leurs coques épaisses, transpirent, & que plus ils transpirent, plus ils se corrompent, il est nécessaire, pour les conserver en tout temps, & sur-tout en hiver, où l'on en manque, de diminuer, & même d'arrêter, si l'on peut, cette transpiration. Qu'on regarde au travers d'un œuf un peu vieux pondu, on y voit un vide qu'on nomme couronne: ce vide est la place qu'occupoit la liqueur qui a transpiré au travers de la coque.

Les plus propres à garder sont ceux qui viennent entre les deux Notre-Dame d'Août & de Septembre, & qui peuvent aller, sans se gâter, bien avant dans l'hiver.

Pour les garder, les uns les mettent dans du son, du sel ou des sciures de bois de chêne; les autres dans des cendres ou dans un tas de blé, d'avoine ou de millet, ce qui empêche l'air de les corrompre, à cause de la fraîcheur de ces grains. On se sert encore de paille ou de foin. D'autres, sans tant de mysteres, prennent ces œufs & les mettent doucement dans des caisses de bois, ou dans de vieilles futailles, qui ne sont remplies d'aucune autre chose que de ces œufs; puis ils portent ces caisses ou futailles dans un lieu frais en été, & chaud en hiver, prenant garde surtout que l'humidité n'y regne point.

Il y en a qui égrugent du sel, dont ils frottent les œufs; ou bien ils les trempent dans de la saumure, & les y laissent pendant trois ou quatre heures; après quoi ils les mettent dans du son, ou dans des bales de blé ou d'avoine. Le seigle vaut mieux pour les conserver en été.

On connoît que des œufs sont frais, quand, en les mirant à la lumiere, on voit qu'ils sont clairs, transparens & pleins; ou bien quand, en les approchant du feu, ils jettent une petite humidité.

Les gens de campagne ne font que les mettre dans de l'eau fraîche, pour les garder frais pendant quelques jours. Il faut, pour cela, les prendre tout nouvellement pondus, que l'eau fraîche passe au dessus des œufs, & qu'elle soit changée de fois à autre, pour que l'air ni la chaleur ne les alterent point: par ce moyen, ils sont pleins & frais pendant plusieurs jours. Mais pour les conserver parfaitement frais pendant plusieurs mois, & même plusieurs années, étendez sur vos œufs nouvellement pondus, une couche de vernis le moins coûteux; ou bien mettez-les dans des pots, & versez dessus de la graisse de mouton fondue; cette graisse remplira tout le vide qui se trouvera entre vos œufs, & les conservera frais pendant un nombre d'années. Il faudra prendre garde que la graisse ne soit trop chaude, parce qu'elle pourroit cuire les œufs.

Dans l'Orient, on conserve les œufs deux ou trois ans entiers dans le sel. Pour cet effet, on met du sel dans de l'eau. Quand la saumure est faite, & que l'œuf surnage, on jette de la cendre dans la saumure, il se fait une sorte de pâte, dont on entoure chaque œuf, qu'on enveloppe de feuilles de choux.

Un œuf frais cuit à l'ordinaire, se conserve sans altération un mois & plus, parce que le blanc épaissi sur les pores de l'écaille, empêche les liqueurs de transpirer. Remis dans l'eau bouillante comme s'il n'étoit pas cuit, il se tourne en lait, de même que le premier jour. Tous ces différens moyens de conserver les œufs toujours frais, peuvent être fort utiles aux malades dans les mois de Décembre & de Janvier, & en tout temps dans les hôpitaux.

De la Couvée des poules.

L'ordinaire de leur ponte est de dix-huit à vingt œufs, qu'elles pondent tout de suite, sans se reposer.

Leur ponte cessée, ce qui se reconnoît lorsqu'elles commencent à glocer, on leur prépare un nid pour les y mettre. Ce nid doit être hors de la portée des chiens & des fouines, & dans un lieu retiré, pour que personne, pas même les autres animaux, n'effarouchent les couveuses. Il sera creux dans le fond, & évasé par les bords, afin que les œufs ne coulent point. Le fond en sera garni de foin plutôt que de paille, à cause qu'il est plus chaud; & sur ce foin, seront posés les œufs bien doucement, pour ensuite être couvés par la poule qu'on connoîtra être en chaleur.

Quoique

Quoique généralement toutes les poules glocent & gardent quelque temps le nid après leur ponte, ce qui est une marque qu'elles veulent couver, néanmoins, pour ne point perdre son temps ni sa peine, il y a du choix à faire; &, malgré leur glocement & leur chaleur, il faut rejeter toutes celles qui n'ont pas deux ans, celles qui paroissent farouches, & celles qui ont de trop grands ergots, comme des coqs. Les unes sont sujettes à abandonner leurs œufs dans le temps qu'elles les ont à moitié couvés; ou, les ayant couvés jusqu'à en donner des poulets, les quittent trop tôt; ce qui fait bien souvent qu'il n'en reste que fort peu. Les autres cassent leurs œufs ou tuent leurs poulets, parce qu'elles marchent trop rudement dessus. Ainsi, pour savoir quelles sont celles qui sont les meilleures pour couver, on choisira les poules qu'on appelle *franches*, c'est-à-dire, celles qui ne prennent l'épouvante de rien, qu'on peut lever de leur nid pour leur donner à manger, sans qu'elles s'effarouchent. On doit les choisir aussi d'une complexion forte & d'un naturel très-éveillé.

La poule nourrie comme on a dit ci-dessus, pour l'obliger à pondre, ne manquera pas aussi de couver de bonne heure; & comme le plutôt est toujours le meilleur, pour avoir des premiers poulets, on aura attention, aussi-tôt qu'on entendra glocer les poules, de leur préparer des nids, afin que les poulets, devenus grands avant l'été, puissent, avant la S. Jean, être chaponnés; ce qui est le véritable moyen d'en avoir de beaux; car le proverbe dit, *chapons avant la S. Jean, & chaponeaux après :* d'ailleurs on aura, par ce moyen, de jeunes poules, qui commenceront à pondre de bonne heure.

Il y a des poules qui ne font que glocer, & qui sont si ardentes à vouloir couver, qu'elles ne font pas la moitié de leur ponte : c'est un défaut qu'on peut corriger, en leur passant de travers une petite plume par les narines.

Nous voyons cependant tous les jours que des femmes, pour mettre couver leurs poules fort tard, ne laissent pas que d'avoir des poulets qui profitent beaucoup : c'est pourquoi on le peut faire sans scrupule, soit que la premiere couvée n'ait pas bien réussi, soit qu'elle ait fait merveille; mais ce sera afin d'en avoir en abondance, observant seulement qu'on ne s'en servira que rarement pour faire des chapons : on a remarqué de tout temps, qu'ils ne deviennent jamais beaux, & sont toujours fort petits. Enfin quand on met couver des poules trop tard, beaucoup de poulets qui en viennent périssent par le froid de l'automne, & le peu qui échappe ne profite gueres.

Il faut que celle qui a soin des couveuses, se donne de garde de remuer souvent les œufs avec ses mains, parce qu'il n'y a rien de plus dangereux pour déranger la génération du poulet; & c'est pourquoi on trouve tant d'œufs clairs à la fin de la couvée. Tous les oiseaux, généralement parlant, font assez bien leur devoir; & la nature qui les guide, les instruit mieux que nous, à faire ce qui convient pour cela : témoins tant d'oiseaux qui couvent dans les champs, & bien des poules même, qui, après avoir fait leur ponte dans des endroits dérobés, y couvent leurs œufs avec un succès merveilleux. Il ne faut donc toucher aux œufs mis sous la poule, qu'une fois ou deux, & cela pour les tourner, pendant que la poule n'y est pas, afin qu'ils s'échauffent également par-tout; encore la nature s'aide-t-elle assez d'elle-même sans ce soin : on dit même que les poules retournent leurs œufs avec leurs pieds.

Il faut donc bien se garder d'aller, comme font de certaines femmes, au bout de quatre ou cinq jours de couvée, manier les œufs, trier & jeter ceux à qui elles trouvent des filets de sang; ces lignes vermeilles sont au contraire de bonnes marques : d'ailleurs, l'impatience & la curiosité gâtent tout dans ces opérations, qu'il faut laisser faire à la nature seule.

Par les mêmes raisons, c'est un usage très-condamnable, que celui où sont bien des femmes, de mettre, au bout de dix-huit jours, les œufs de la couvée dans de l'eau chaude, pour en attendrir la coque, & de ne remettre sous la poule que ceux qui coulent au fond de l'eau : cette expérience ne sert qu'à troubler les opérations de la nature, & à faire jeter des œufs, qui auroient réussi.

Bien des gens, lorsque les poules couvent, mettent près d'elle leur nourriture, pour qu'elles ne quittent point leurs œufs, de crainte qu'ils ne se refroidissent; mais il n'en faut agir ainsi qu'avec celles qu'on connoît acariâtres ou peu attachées à leur ouvrage; encore faut-il les lever pour leur faire prendre l'air, de crainte qu'étant trop échauffées, elles ne tombent en langueur, ce qui arrive souvent : il y en a même qui ne mangent jamais dans leur nid.

On marquera le moment qu'on aura mis couver la poule, afin de ne point se tromper au temps qu'elle devra mettre au jour ses petits. La couvée dure vingt-un jours.

Après ce temps, on va voir la poule, & on prête l'oreille pour entendre s'il n'y a point quelque poussin qui crie : on peut même, mais adroitement, retirer les œufs, & voir si les poulets commencent à percer la coque avec leur bec; elle est quelquefois si dure, que ces petits animaux n'ont pas la force d'en venir à bout : alors c'est les secourir à propos que d'enlever l'endroit de cette coque, où l'on voit que le poulet aura fait atteinte, après quoi on remet l'œuf sous la poule qui le fait éclore.

On visite la couvée au bout de vingt-un jours, pour savoir le nombre des poulets, ou pour ôter les coques écloses & nettoyer le nid; mais il faut prendre garde que la poule, en se levant, ne tue les petits, que le moindre attouchement fait mourir. Ils restent deux jours sous leur mere sans manger & sans risque; c'est pourquoi il est bon de les y laisser, & de n'y aller que quand tout peut être éclos.

Si, trois jours après le terme de la couvée, on n'entend point piâler les poulets dans les œufs qui ne seront point encore éclos, c'est mauvais signe; il n'y a qu'à les ôter & les jeter, il seroit inutile de les remettre sous la poule.

On observera, à chaque poule qui veut couver, si c'est avant le mois de Mars, de ne lui donner que douze œufs; en Mars quinze; & en Avril & autres temps chauds, autant qu'elle en pourra embrasser, sans avoir la superstition de croire que le nombre pair ou impair puisse préjudicier à la naissance des poulets. Les bonnes femmes croient encore, comme faisoient les anciens, que le temps de mettre couver les poules, est deux ou trois jours devant la pleine lune, afin que les poulets, disent-elles, ayant commencé à éclore dans la nouvelle, croissent comme elle.

Les œufs les plus frais pondus sont toujours les meilleurs pour donner plus sûrement des poulets, c'est-à-dire, qu'ils ne soient pas plus vieux que de dix ou douze jours : l'on prendra ceux qui seront les plus pesans à la main, ou l'on en mettra dans de l'eau, & ceux qui demeureront au fond, seront ceux dont on se servira.

Bien des gens assurent avoir expérimenté que les œufs longs rapportent toujours des mâles, au lieu que les ronds ne produisent que des femelles : ce qu'il y a de certain en choix d'œufs pour couver, c'est que les plus gros sont les meilleurs, parce qu'il y a plus lieu d'en espérer de bons poussins.

Les œufs sont sujets, pendant la couvée, à beaucoup d'accidens : le tonnerre, par exemple, les corrompt d'un seul coup. Bien des bonnes gens croient que de l'herbe verte & des petites branches de laurier, des têtes d'ail ou de la ferraille, comme des clous, mis dans le nid de la couveuse, sont un préservatif contre l'effet du tonnerre.

Au reste, il faut que les œufs qu'on met couver, proviennent de la coopération

du coq avec la poule; car c'est le coq seul qui les vivifie : il est aisé de connoître au jour s'ils ont un germe.

Pour avoir des Poulets en hiver.

Dans cette saison dérangée, la couvée coûte à la vérité plus qu'à l'ordinaire ; mais on s'en dédommage facilement par le plaisir d'avoir des poulets en ce temps, & par le profit qu'on en tire, parce qu'ils s'y vendent bien plus cher.

Il faut donc, pour y réussir, choisir les meilleures poules d'entre celles qu'on aura enfermées pour pondre l'hiver : ces poules d'élite seront encore mises dans un autre lieu séparé ; & là, outre la nourriture dont nous avons parlé pour multiplier la ponte, on leur donnera encore tantôt du chenevis, tantôt de la rôtie au vin avec du pain blanc, & tantôt de la feuille ou de la graine d'ortie mise en poudre : d'autres leur donnent aussi des grains de senevé ou moutarde. Toutes ces mangeailles ont la vertu de les échauffer au point que l'envie de couver ne manque pas de les prendre.

Si-tôt qu'elles gloceront, on leur préparera des nids dans le lieu le plus chaud de la maison, qui est ordinairement derriere le four ; & comme le four ne s'allume point tous les jours, & que pendant la rigueur de l'hiver la chambre ne laisse pas d'être froide, il faut en bien fermer les fenêtres, y faire du feu pour en chasser l'air le plus froid ; & tandis qu'elles couveront, ne point manquer de leur donner leur nourriture proche de leurs nids, pour les obliger, si l'on peut, à manger sans sortir : ou bien, si leur naturel n'est point tel, il faut prendre un torchon de cuisine bien chaud qu'on mettra sur les œufs, de crainte qu'ils ne se refroidissent, tandis qu'on levera la poule de dessus, pour lui donner à manger. Les anciens, pour avoir des poulets en cette saison, prenoient de gros pigeons de voliere, sous lesquels ils mettoient des œufs de poules, c'étoient assez de quatre ou cinq ; ils leur choisissoient un lieu chaud, & ne les y laissoient point manquer de nourriture ; ils leur donnoient du chenevis une fois le jour, outre la vesce & l'avoine dont ces oiseaux étoient nourris.

Une autre expérience qui paroît plus sûre & plus facile, c'est de prendre une poule d'Inde après Noël, de la mettre en un lieu bien chaud, & de lui donner vingt-cinq œufs à couver ; dans dix-huit ou vingt jours les poussins en écloront : on les mettra chaudement dans quelque panier avec de la plume durant cinq ou six jours, & on les nourrira à l'ordinaire, tant qu'ils seront sous l'aile de la mere.

Four à faire éclore les Poussins.

Dans toute l'Egypte on fait éclore des poulets dans des fours qui sont faits comme ceux où l'on nous cuit le pain. Le fameux naturaliste, M. de Reaumur, avoit beaucoup écrit sur cette maniere d'élever des poulets dans des fours, & aussi sur des couches chaudes. Mais rien de tout cela n'a pris en ce pays-ci, & nous n'entrerons à ce sujet dans aucun détail.

De la maniere d'élever les Poussins & de les chaponner.

Le lendemain que les poulets sont éclos, on les mettra, avec leur mere, sous une cage d'osier ou *mue*, ou dans une chambre éclairée, ou dans un endroit de la basse-cour bien exposé au soleil, car la chaleur les fortifie ; c'est pourquoi, en quelqu'endroit qu'on les mette, il faut qu'ils soient toujours à couvert de la pluie & des vents qui les morfondroient & les feroient mourir bien vîte. Ils ne sauroient être

tenus trop chaudement, car cet animal est originaire des pays chauds, qui en sont remplis : la Perse est son pays primitif.

Leur nourriture, pendant les premiers jours, sera de millet cru, d'orge, ou de froment bouilli. On leur fera quelquefois tremper de la mie de pain dans du vin, dans du lait ou dans du caillé, ou on leur donnera de la mie de pain seulement, mêlée avec des jaunes d'œufs, ensuite de la navette & du chenevis, quand ils sont un peu plus gros : tout cela les excite à manger & les engraisse.

Les feuilles de poireaux hachées menu & mêlées de fromage mou, leur sont encore bonnes.

A mesure qu'ils croîtront, de deux jours en deux jours on leur donnera des poireaux bien hachés : ils aiment beaucoup cet aliment; il leur sert de remede, les échauffe & leur fortifie le cœur : sur-tout l'eau claire & nette ne doit pas leur être épargnée, de peur de la pépie.

De temps en temps on les fait sortir pour leur faire prendre l'air & les fortifier : mais il faut que ce soit à propos; car qui iroit tout d'un coup les jeter dehors pour les laisser promener avec leur mere, les mettroit en danger de mourir. S'il pleut ou que le temps soit sombre, il faut bien se donner de garde de les faire sortir; il ne faudroit que la moindre pluie pour les morfondre & les faire mourir, c'est pourquoi dans le commencement, lorsque le soleil se montrera, on les y exposera pendant quelques heures sous leur mue, s'ils ne sont pas assez forts pour être abandonnés pendant deux ou trois heures à eux-mêmes avec leur mere dans la basse-cour : on continue ces soins jusqu'à ce qu'étant devenus plus gros, on les laisse sortir tout-à-fait, ce qui va ordinairement à quinze jours.

Pour avoir plus d'œufs, & plus de poules prêtes à couver de nouveau, l'économie veut qu'on donne à mener à une seule poule autant de poussins qu'elle en peut conduire; pour peu qu'elle soit grosse, elle en tient sous ses ailes & en conduit jusqu'à trente : ainsi, quand on a plusieurs couvées à-la-fois, on en donne jusqu'à vingt-cinq ou trente poussins à conduire à la même poule, & on remet les autres meres avec le reste de la volaille de la basse-cour pour y pondre & couver de nouveau. Il faut sur-tout user de ce ménage & ôter les poussins à la mere, quand c'est une jeune poule qui feroit plus de profit à pondre, ou quand on voit que c'est une mauvaise meneuse, ou qu'elle n'est pas douce, vigilante & de bonne amitié; comme si elle n'échauffe pas bien ses petits, si elle les blesse en grattant la terre, ou si elle va dans des endroits où ils ne puissent pas la suivre.

Il y a des gens qui, trois jours après que la couvée est éclose, se servent de chapons pour mener & élever les poussins; par ce moyen on remet les poules dans la basse-cour, où elles pondent & couvent de nouveau, bien plutôt qu'elles n'auroient fait.

Pour cela, on fait choix d'un chapon gros, sain & éveillé, on lui plume le ventre, on le lui frotte avec des orties qui le piquent, puis on l'enivre avec de la rôtie au vin qu'on lui donne à manger tout son saoul : on le traite ainsi pendant deux ou trois jours, le tenant enfermé dans un endroit étroit, où il prend néanmoins l'air par quelque trou, de crainte qu'il n'étouffe.

De-là on le porte sous une cage, & on lui donne deux ou trois poulets déja un peu grands, qui, mangeant avec le chapon plumé, l'apprivoisent, & lui passant sous le ventre, adoucissent la cuisson que les orties lui ont causée : le chapon qui s'en trouve soulagé les rappelle dès qu'ils en sortent, & en peu de temps les aime jusqu'à ne vouloir plus les abandonner : c'est alors que petit à petit on lui augmente tous les jours le nombre de ces poulets, jusqu'à ce qu'il en ait autant qu'il en pourra couvrir de ses ailes; & pour l'accoutumer avec ces poussins, après que toute la bande qu'on veut qu'il conduise lui a été donnée, on le laisse seulement deux jours

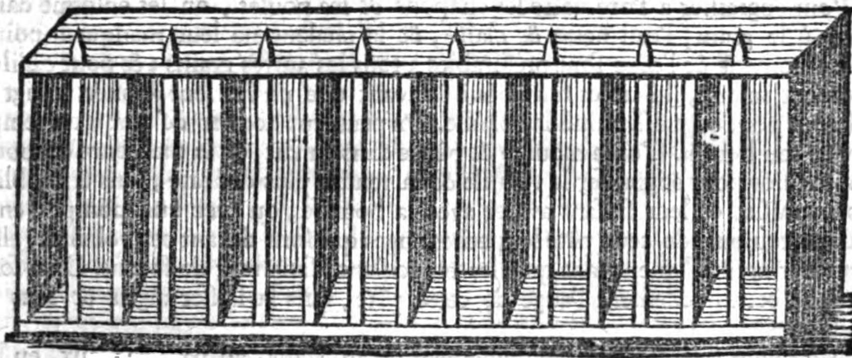
ſous la grande cage ; après quoi on lui donne la liberté de ſe promener par-tout avec ces poulets : il les ſoignera mieux & plus long-temps que ſi c'étoit leur mere propre : il ne les abandonnera jamais qu'ils ne ſoient tous grands, c'eſt-à-dire, les coqs prêts à être chaponnés, & les femelles toutes prêtes à pondre.

Peu de temps après que les poullins ont quitté celui ou celle qui les conduit, c'eſt-à-dire, quand ils ont environ trois mois, il les faut chaponner; car ſi on attendoit plus tard, ils ſeroient trop forts pour cette opération. On choiſit donc tous les poulets, ne laiſſant que les plus hardis & les plus éveillés pour devenir bons coqs. Quoiqu'on faſſe des chapons pendant tout l'été, cependant le mois de Juin eſt la ſaiſon la meilleure pour cela : c'eſt pourquoi on ne doit pas s'y épargner dans ce mois.

Pour y réuſſir, on fait une inciſion à la partie qui enveloppe les teſticules de l'oiſeau, & un peu à côté où l'on juge qu'ils ſont, on y inſere le doigt *index* pour les chercher ; on les en tire, & on coud la plaie avec une aiguille & du fil ; on la frotte avec du beurre frais ou graiſſe de volaille, & on laiſſe aller le chapon qui paroît triſte pendant quelques jours : la gangrene ſe met quelquefois à la plaie, ſurtout quand il fait trop chaud, ce qui le fait mourir : il court le même riſque quand il a été mal chaponné. On appelle cocâtre, le chapon qui n'a été châtré qu'à demi.

On prétend qu'en coupant juſqu'au vif les ergots d'un cochet avec un fer chaud, & en les lui frottant avec de l'argile ou terre à potier, cela opere le même effet que le chaponnage. Cette maniere de châtrer les poulets, étoit pratiquée par les anciens Romains : *Candenti ferro inurentes ad infima crura*, Varro ; *Ferro candente calcaribus inuſtis*, Collumella. L'uſage de *chaponner* par le froiſſement, par le feu, ou par le retranchement du tout, ou partie des teſticules, eſt bien plus ancien. *Deuter.* 25.

Epinette pour engraiſſer la Volaille.



La hauteur eſt depuis 7 pouces dans œuvre, pour des poulets, juſqu'à 9 pouces, ſi c'eſt pour des chapons.

La profondeur eſt de 10 pouces.

La largeur de chaque loge, depuis 3 pouces & demi, dans œuvre, pour des poulets, juſqu'à 4 pouces & demi, ſi c'eſt pour des chapons.

Les bâtons mobiles qui ferment le milieu du devant de chaque loge, comme on les voit ici, plus élevés que le deſſus de la boîte, paſſent dans une mortaiſe percée au travers de ladite planche de deſſus, & ſont reçus dans une autre mortaiſe percée

de la profondeur seulement de demi-pouce dans la planche de dessous. Ils ont même largeur que les planches des cloisons, environ un pouce. La planche de dessous est plus étroite de 2 pouces & demi que le fond, pour laisser passer la fiente; & le derriere de la boîte ou épinette est à claire-voie en lattes.

Pour la faire, on met une planche à plat, soutenue en travers par autant de morceaux de planches que l'on voudra engraisser de poules ou chapons; car chaque fond de planche fera une loge, & chaque volaille aura sa loge, qui sera séparée, étroite & longue, en sorte que la poule ou le chapon ne puisse point tourner ni s'élever : chaque loge, dont les deux côtés seront ainsi bouchés par deux petites planches, sera à jour devant & derriere, pour que la tête & la queue de la volaille puissent passer : à chacun des deux bouts de chaque loge on mettra seulement une ou deux fiches de bois assez fortes pour que l'oiseau puisse manger, & passer la tête au travers sans les rompre : le dessous de cette loge sera aussi en l'air, & fermé par quatre ou cinq bonnes fiches, pour que la fiente de la volaille n'y dépose pas; ce qui la rendroit mal propre & mal saine. D'autres, au lieu de ces barreaux, pour mieux soutenir la volaille dans sa loge, ferment le dessous d'une planche qui, étant plus étroite d'un tiers que celle de dessus, laisse un trou au bout de la loge, pour l'écoulement de la fiente de la volaille.

Cette épinette doit être posée dans un lieu chaud & sombre; & avant de placer chaque volaille dans sa loge, on lui plume la tête & les entre-cuisses qui ne font qu'attirer nuisiblement de la pourriture & engendrer de la vermine. Plusieurs même leur crevent les yeux; car on prétend que le jour, l'air & le mouvement les dissipent & les empêchent de profiter. Mais on peut se passer de cette opération cruelle.

De la maniere d'engraisser la Volaille.

J'ai déja dit que le temps de la haute graisse est en Janvier & Février, & qu'alors les poules engraissées valent presque les chapons; mais on conçoit que plus la volaille est jeune, mieux elle prend graisse.

Pour engraisser à l'ordinaire les chapons & les poules, on les enferme dans un lieu où le grain, l'eau nette & claire, & la chaleur ne leur manquent point.

Le froment & l'orge sont préférables à tous les autres grains; & pour qu'ils leur profitent mieux, il faut les faire bouillir avant que de les leur donner. Vingt jours suffisent pour engraisser ainsi la volaille. On peut leur donner de temps en temps un peu de son bouilli. L'orge moulue & pêtrie dans du lait, est la meilleure de toutes les nourritures pour engraisser la volaille & la rendre plus délicate, sans être obligé de les engraisser en leur faisant avaler avec la bouche, ou avec une pompe; en garnissant toujours de cette pâte les petites auges qui sont devant ces volailles, elles en mangent naturellement tant qu'elles en veulent, sans tant de façons. On a soin de remplir continuellement l'auge de cette pâte, sans la laisser aigrir & sans autre boisson.

Mais pour y réussir aussi heureusement qu'au Mans, au pays de Caux, en Bourgogne ou en Bresse, on choisit dans la basse-cour quelque jeune volaille, sur-tout les poulettes; on les enferme dans une *épinette*, de la forme de celle qu'on vient de décrire.

On peut encore leur faire une pâte avec de la farine de blé de Turquie, ainsi que cela se pratique dans la Basse-Bourgogne & dans la Franche-Comté, où ce grain est fort commun. On le détrempe avec les liqueurs dont on a déja parlé. Les poulardes & chapons engraissent en peu de temps, quand on les gouverne de la maniere qu'on l'a dit. On se donne ces soins durant vingt jours.

Dans le pays du Mans, on engraisse la volaille sous des mues avec du blé noir,

autrement dit, farrasin, & deux fois autant d'orge, que l'on fait moudre & que l'on passe dans un gros tamis pour en ôter tout le gros son; ensuite on en fait une pâte avec de l'eau, & on la met par morceaux un peu plus longs que ronds; on leur en donne sept ou huit fois par jour, & on les leur fait avaler en leur ouvrant le bec: en quinze jours au plus ils sont d'une haute graisse. Quelques-uns, pour faire avoir un bon goût à la chair, mêlent dans cette pâte un peu de genievre en poudre. D'autres se contentent de faire bouillir seulement le sarrasin dans de l'eau ou dans des lavures d'écuelles, & le donnent à manger aux volailles dans leur auget autant qu'elles en veulent.

Les anciens châtroient les jeunes poules avant de les engraisser. Les Romains les engraissoient d'abord de farine d'orge pêtrie dans du lait: on y employa ensuite l'eau & le miel aulieu de lait; & enfin on se servit du pain de bon froment arrosé du meilleur vin & d'hydromel; en sorte qu'il y avoit de ces poules qui pesoient seize livres. Mais le luxe étant monté trop haut à Rome, il y eut une loi qui défendit d'en engraisser. Pour éluder cette loi, on s'avisa de châtrer les jeunes coqs & de les engraisser; cela réussit si bien, qu'on pardonna le tour de subtilité; on ne se servit plus à Rome de poules engraissées, mais de chapons. Ce n'est que depuis Charles IX que l'usage d'engraisser les jeunes poules s'est établi en France.

Des Œufs de Coqs.

Quand on trouve, dans le poulailler, un œuf plus petit qu'à l'ordinaire, les bonnes gens croient que c'est un œuf de coq, & qu'il contient un serpent; mais il est impossible à des animaux qui n'ont point d'ovaire, de pondre, & ce serpent est un petit filament rouge de sang extravasé, ce qui provient d'une poule en mauvais état qui ne pouvoit plus pondre qu'un œuf imparfait.

CHAPITRE II.

Des Maladies de la Volaille.

Toute sorte de volaille est sujette aux maladies dont nous allons parler: c'est pourquoi j'en fais un chapitre séparé, & je le place ici plutôt qu'ailleurs, parce que je viens de parler de la plus commune des volailles. On étendra aux autres ce qui sera dit ici des poules.

Pépie. Cette maladie, à laquelle les poules communes sont fort sujettes, se connoît lorsqu'elles ne veulent ni boire ni manger, qu'elles commencent à baisser les ailes, & qu'elles ne les serrent plus exactement contre le corps. Alors on les prend, & on leur ouvre le bec; & si on voit à la langue un certain cartilage blanchâtre, il ne faut plus douter que ce ne soit la pépie. Ce mal vient d'avoir eu la bouche trop échauffée, ou pour avoir manqué d'eau, ou bien pour en avoir bu de mauvaise.

Ce mal leur arrive ordinairement vers le temps de la moisson jusqu'aux vendanges, parce que les grandes chaleurs y contribuent beaucoup.

L'opération est facile à faire pour les en guérir. Il n'y a qu'à leur ouvrir le bec, & avec une aiguille ou une épingle leur lever doucement le cartilage blanchâtre qui est à la langue; ensuite on leur lave la langue & le bec avec du vinaigre ou du vin un peu chaud, ou avec de la salive seule, ou bien on leur frotte la plaie avec du sel broyé & on leur frotte avec de l'huile la tête quand elles l'ont pelée par des poux

qui leur rongent les plumes, & sont suffisans pour leur causer la pépie; l'huile les fait mourir.

Après cette opération, il faut se donner bien de garde de les mettre aussi-tôt avec les autres poules. Comme cette maladie n'a été causée que par une chaleur qui provient du dedans, ce n'est pas assez d'avoir remédié au mal, il faut en guérir la cause; & pour éteindre le feu, qui, des entrailles, s'est porté à la langue, on enfermera ces poules sous une mue pendant deux ou trois jours, & on leur donnera à boire de l'eau claire, dans laquelle on mettra tremper de la graine de melon, de concombre ou du jus de poirée: au bout de ce temps, on jettera un peu de sucre candi dans leur eau, pendant deux jours encore, ne prenant pour nourriture, avec cette eau, que de l'orge, & quelquefois du son détrempé. Après ce traitement, les poules se porteront bien, & pourront être lâchées parmi les autres.

Flux de ventre. Les poules l'ont souvent, parce qu'elles ne mangent quelquefois que des choses qui lâchent trop, comme de ne pâturer que de l'herbe sans manger de grain. Alors on leur donnera à boire un peu de vin chaud dans lequel on aura fait bouillir de la pelure de coing, ou du coing même: & pour nourriture, jusqu'à ce que le flux soit passé, avec le coing on leur fera bouillir de l'orge, qu'on leur donnera sous une mue, où elles seront renfermées; car, lorsqu'on veut traiter quelque poule malade, il faut toujours qu'on l'enferme seule sous une mue ou autre ustensile propre à cela; autrement le remede seroit souvent pris par les autres, & la malade ne seroit jamais assez tranquille pour qu'il opérât bien.

On remédie encore à ce mal, en leur donnant pendant deux ou trois jours des jaunes d'œufs durcis, hachés & mêlés parmi du chenevis bien pilé, ou de l'orge bouillie avec de l'écorce de grenade, ou bien de la farine d'orge & autant de cire, le tout détrempé avec du vin, dont on fait de petites pilules, qu'on leur donne à manger avant toute autre nourriture.

Paresse de ventre. Cette maladie, contraire à la précédente, arrive principalement aux jeunes poulets. Pour y remédier, on leur ôte d'abord les plumes du croupion & des entre-cuisses: pour faciliter l'évacuation, on prend des bettes ou des laitues, qu'on hache bien menues, & qu'on mêle avec de la farine de seigle, du son & de l'eau, dans laquelle on aura mis un peu de miel.

D'autres ne font qu'arracher au poulet les plumes d'autour du fondement; ils l'ouvrent avec une plume ou un bout de paille frottée d'huile, & incontinent le ventre se lâche.

Catarres & fluxions, inflammations & taies, ou cataractes sur les yeux. Le catarre, qui est une fluxion des humeurs de la tête sur quelque partie du corps, vient aux poules par le grand froid, par le grand chaud, ou par une grande réplétion du cerveau. Celles qui ont de ces maladies-là sont dégoûtées, & reniflent souvent; on les en guérit en leur traversant les naseaux avec une petite plume pour faire couler l'humeur, & la fluxion se jette sur les yeux ou à côté du bec; ou si elle cause une tumeur, on ouvre l'œil ou la tumeur pour faire sortir la matiere, & on met sur la plaie un peu de sel broyé.

La volaille est fort sujette a avoir mal aux yeux & à devenir aveugle, si l'on n'y remédie promptement; ce qui se connoît à leurs yeux chassieux, à certaines petites plumes frisées qui les environnent, & lorsqu'elles baissent la tête & qu'elles ont la crête pâle.

L'inflammation, les taies sur les yeux, & généralement les fluxions auxquelles elles sont sujettes, ne proviennent que d'une grande acrimonie, qui les ronge & leur picote les yeux: les lupins, entr'autres nourritures, font ce mauvais effet. Ainsi, pour prévenir, & même guérir ces maux, il faut en chasser la cause intérieure. Pour cela, on prendra des feuilles de bettes blanches ou poirées, & en ayant tiré

tiré le jus, on le mêlera avec un peu de ſucre, dont on fera une liqueur, qu'on donnera à boire aux poules de deux jours l'un alternativement, l'eſpace de quatre à cinq jours.

Ou bien on leur donnera ſimplement de la poirée hachée bien menue dans du ſon de ſeigle, & de temps en temps un peu de millet pour les ragoûter. Les premiers jours, on mettra dans leur eau un peu de cette poirée.

Outre cela, il eſt bon qu'il y ait dans la mue, ſous laquelle cette volaille ſera renfermée, des bâtons de figuier mis de travers, contre leſquels elle puiſſe de temps en temps ſe frotter les yeux; car le figuier a la vertu particuliere d'appaiſer les démangeaiſons que la fluxion y cauſe, & de nettoyer les yeux.

Autre remede. On prend la volaille, & on lui traverſe les naſeaux d'une plume: on prétend que la fluxion ſe vide par cette ouverture, en lui lavant les yeux de temps en temps avec du jus de pourcelaine ou pourpier ſauvage, mêlé avec du lait de femme. D'autres ſe ſervent d'un blanc d'œuf battu avec un morceau d'alun, ou du vin éventé.

Tous ces remedes n'ayant rien de contraire les uns aux autres, on peut aiſément les employer en même temps en en proportionnant la doſe.

On s'en ſert auſſi contre les taies ou cataractes des yeux; car elles viennent de la même cauſe que l'inflammation. Le ſucre candi, l'urine ou l'alun y ſont très-propres.

Vermine. Les poux & les puces incommodent auſſi les poules. Le remede eſt de les laver d'eau dans laquelle on a fait bouillir des lupins ſauvages. Quelquefois les poules ſe guériſſent elles-mêmes, en ſe vautrant dans la pouſſiere. Il faut ſur-tout les tenir fraîchement & proprement, car la chaleur ſeule les rend ſujettes à la vermine, qui amaigrit beaucoup la volaille.

D'autres, pour faire mourir les poux des chapons, poules & pigeons, qui les empêchent d'engraiſſer, prennent un peu de ſoufre, qu'ils font brûler, pour parfumer l'endroit où les volailles dorment: la fumée les détruit entiérement. Les parties rameuſes & pointues du ſoufre ſuffoquent & empêchent la reſpiration de cette vermine.

Gale. On connoît que les poules ont la gale, lorſque les plumes de la partie ſur laquelle elle s'eſt jetée tombent. Pour la guérir, il faut d'abord rafraîchir ces animaux: pour cela on prend des bettes & des choux, qu'on hache bien menus & qu'on mêle avec du ſon, le tout détrempé dans un peu d'eau; puis on prend du vin dans ſa bouche, dont on les arroſe, & on les fait auſſi-tôt ſécher au ſoleil ou au feu: ce ſoin doit durer juſqu'à ce qu'ils ſoient guéris.

Goutte. Le froid la leur cauſe ſouvent. Le moyen de les en préſerver, eſt de faire en ſorte qu'elles ne couchent jamais dehors, & que leur poulailler ſoit aſſez chaud, nettoyé bien ſouvent & parfumé de même; mais ſi cette maladie les a priſes, il faut leur graiſſer les pieds & les jambes de beurre frais, ou de graiſſe de poule, qui eſt encore meilleure.

Cette incommodité ſe connoît, lorſque leurs jambes & leurs pieds deviennent roides, & qu'elles ne peuvent ſe tenir deſſus.

Abcès. On ne ſoupçonne que les poules ont ce mal, que quand elles paroiſſent triſtes & mélancoliques. Pour lors il les faudra prendre & leur regarder au croupion, où ſe forme ordinairement cet abcès. Il leur vient d'être trop échauffées, & d'une pareſſe de ventre, qui, corrompant la maſſe du ſang, oblige la nature de ſe décharger ſur cette partie de ce qu'elle a de mauvais. Le ſeul remede eſt de fendre l'abcès avec le ciſeau, & de le preſſer enſuite avec le doigt; puis de rétablir les poules, en leur donnant des laitues ou des bettes bien hachées, mêlées avec du ſon détrempé dans l'eau, dans laquelle il y aura un peu de miel.

Mal caduc. Les poules qui en ſont attaquées, ſont d'une maigreur terrible, &

elles demeurent toutes immobiles, sans manger; ou si la nature les excite à quelque mouvement, c'est d'une maniere gourde & surprenante. Toute volaille guérit difficilement de ce mal, qui, n'étant causé que par des vapeurs auxquelles leur tête ne peut pas résister, les fait souvent mourir : à cela on ne trouve d'autre remede que de leur rogner les ongles des pieds, & de les arroser souvent avec du vin. Leur nourriture, pendant cinq ou six jours, sera d'orge bouillie; puis on les purgera avec des bettes ou des choux, comme on a dit ci-dessus; ensuite, pendant quatre jours, on leur fera manger du froment pur, & jamais de chenevis; après quoi on les remettra dans la basse-cour.

Phthisie. La volaille, principalement celle qui est d'une complexion chaude, devient souvent étique. Quand la phthisie est formée, il n'y a plus de remede : mais pour la prévenir, il faut bien nourrir la volaille, & lui donner de l'orge bouillie avec de la poirée; l'un nourrit & rafraîchit, & l'autre purifie : c'est pourquoi on met aussi dans leur boisson un quart de suc de poirée avec trois quarts d'eau.

Mue. Les poulets, lorsqu'ils sont petits, y sont tous sujets : il y en a qui en meurent, & cela arrive ordinairement à ceux qui naissent trop tard; ce qui fait que cette maladie les attaque pendant les mois de Septembre ou d'Octobre, où les vents sont déja froids : ceux qui muent à la fin de Juillet, le font avec succès, parce que la chaleur les aide; ils ne perdent pas alors toutes leurs plumes, & celles qui ne tombent pas dans une année, tombent l'année suivante.

Pendant la mue ils mangent peu, sont tristes & mélancoliques, hérissent leurs plumes, secouent souvent celles du ventre de côté & d'autre, & les tirent avec leur bec, en se grattant la peau.

Le remede est de ne les point lever du matin, ni les coucher trop tard. Pendant le jour, on les exposera le plus qu'on pourra au soleil; puis on prendra du vin, qu'on laissera tiédir dans sa bouche, & qu'on jettera sur leurs plumes : on leur donnera ensuite un peu de sucre dans leur eau, avec du millet ou du chenevis pour leur nourriture. Ce bon entretien les garantit entiérement des périls de la mue.

Rupture de jambes. Lorsque cet accident est arrivé à quelque volaille, il faut la mettre sous la mue, avec de bonne nourriture & de bonne eau, sans y laisser aucun bâton, sur lequel elle puisse se percher, de crainte qu'elle ne se blesse davantage. Elle y sera jusqu'à ce qu'on voie que la jambe se soit fortifiée & refaite entiérement : ce qui ne manquera pas d'arriver, par un effet de la nature seule, à cause du peu de mouvement que se donnera la poule, si elle est ainsi renfermée dans une chambre où l'on n'entrera que fort peu.

On se donnera bien de garde, croyant aider la nature, de lier cette jambe, ni de l'empaqueter en aucune façon, parce que cela feroit venir quelqu'inflammation ou quelqu'apostume au-dessus de la ligature; ce qui reculeroit la guérison, plutôt que de l'avancer.

Mélancolie. Les poules tombent quelquefois dans un état de langueur & de mélancolie, qui se connoît quand elles se hérissent; qu'elles ont le jabot plus gros que de coutume, qu'il y paroît des veines rouges, qui proviennent de la maigreur de l'estomac, & qu'elles jettent leur nourriture en la béquetant. Cette mélancolie leur provient de quelque nourriture qui les a trop échauffées : c'est pourquoi on leur ôtera d'abord l'avoine & le chenevis, on leur donnera de l'orge, & trois fois en six jours, c'est-à-dire, de jour à autre, des laitues & de la poirée bien hachée, avec du son détrempé dans de l'eau, où l'on aura mis fondre un morceau de sucre.

Ou bien, si c'est dans le temps des melons, & qu'on ait eu attention d'en serrer de la graine, on en prendra, qu'on pilera bien & qu'on mêlera avec un peu de millet, pour leur faire manger.

Autres infirmités auxquelles les poules sont sujettes. Il y a des poules qui tombent malades quelquefois à force de trop pondre, ce qui les jette dans une langueur & les épuise: & d'autres, au contraire, languissent pour être trop attachées à couver; d'autres enfin avortent, c'est-à-dire, donnent des œufs imparfaits, & avant le temps prescrit par la nature: de maniere que ces trois sortes de maladies les mettent hors d'état de rendre aucun profit. Pour y remédier on prend un blanc d'œuf, qu'on fait cuire jusqu'à ce qu'il soit comme brûlé; on y mêle le même poids de raisins secs, qu'on fait brûler, & on le leur donne à manger avant toute autre nourriture.

Au reste, nous avons déja dit que le froid est l'ennemi mortel des poules, & leur cause quantité de maladies: c'est pourquoi on se souviendra de les en préserver, en leur donnant un bon poulailler, bien fermé & bien chaud, & de bonne nourriture.

CHAPITRE III.

Des Coqs & Poules d'Inde.

LA race de ces oiseaux, qui nous est venue des Indes, & qui est différente de celle de nos poules communes, est d'un grand profit, parce qu'elle multiplie beaucoup, aisément & souvent. La chair de ces oiseaux, sur-tout quand ils sont jeunes & gras, est fort nourrissante, de bon suc & facile à digérer; mais aussi cette race de volaille est vorace, paillarde & difficile à élever & à nourrir, tant qu'elle est jeune.

Les latins l'appellent paon d'Inde, parce que les coqs d'Inde & les paons ont cela de commun, que les uns & les autres sont fiers, mal-veillans, coleres, se plaisent à se mirer & à être vus.

Les coqs & poules d'Inde logent commodément par-tout dès qu'ils sont un peu grands, à l'air, sur une perche ou juchés sur un arbre, où ils passent toute la nuit pendant l'hiver, exposés à toutes les injures de l'air; les frimats de cette saison ne les incommodent point, & c'est alors qu'ils deviennent plus gras, & leur chair est meilleure que s'ils étoient renfermés.

Il n'y a pas tant de particularités à choisir un coq d'Inde qu'un commun; car il suffit qu'un coq d'Inde soit d'un naturel éveillé, fort & hardi. Il n'importe pour la couleur, à moins que la curiosité ne nous fasse chercher ceux dont les plumes sont toutes blanches ou toutes rouges: ils n'en sont pas meilleurs.

On donne cinq poules d'Inde à chaque coq. Il n'y a pourtant pas de profit à en élever peu; car quand on en a assez pour en faire une espece de troupeau, que l'on fait garder par un dindonnier, qui les mene paître aux champs, ils s'y nourrissent de vers, d'herbes, sur-tout d'orties & de fruits; au lieu que quand on n'en a qu'un petit nombre, il faut les nourrir entiérement dans la basse-cour; & comme ils sont fort gourmands, ils y consomment beaucoup plus de grains, & font plus de dégât dans les jardins, vignes & blés, qu'un troupeau entier bien gardé.

On a souvent un verger exprès, qu'on laisse toujours en herbes pour nourrir les dindes: c'est un ménage, parce qu'elles consomment moins de grains & ne font point tant de dégât: cela les dissipe, les engraisse & les rend plus délicates.

Comme les poules d'Inde couvent les œufs de toutes sortes de volailles, & qu'elles couvent deux fois l'an, il est aisé de multiplier bientôt toute la volaille de

la basse-cour, ayant bien des poules d'Inde qu'on fera couver; car elles couvent à-la-fois vingt-cinq à trente œufs de poules communes.

De la ponte & couvée des poules d'Inde.

On appelle ponte d'un oiseau un certain nombre d'œufs qu'il donne pendant l'année avant que de couver. Les poules d'Inde en font deux tous les ans, l'une commence vers la mi-Février, quelquefois un peu plus tard, selon que le froid est plus ou moins rude; & l'autre dans le mois d'Août : chaque ponte est d'environ quinze œufs.

Lorsqu'on s'apperçoit que les poules d'Inde veulent pondre, il faut remarquer où elles déposent leurs œufs, & les y aller prendre de jour à autre; elles ont beaucoup d'inclination à les faire dans les champs & dans les buissons & brossailles.

Quant à la couvée, le choix des œufs & la préparation des nids est de même qu'aux poules communes : ainsi, quand sa ponte est achevée, & qu'on voit qu'elle s'attache au nid, ce qui est une preuve qu'elle veut couver, alors on lui donne tout à-la-fois autant d'œufs qu'on veut qu'elle en couve : on ne doit pourtant lui donner que quinze œufs de poule d'Inde à la couvée de Février, parce qu'il fait encore froid; au lieu qu'on lui en donne jusqu'à vingt pour celle du mois d'Août. On lui donne vingt-cinq œufs, quand on y mêle autant d'œufs de poule commune ou de cane, qu'il y en a de poule d'Inde, & trente de poule commune ou de cane, quand il n'y en a point de poule d'Inde; mais il faut remarquer que ceux des dindes & des canes sont un mois à éclore : c'est pourquoi les œufs de poules ordinaires, qui éclosent au bout de vingt-un jours, doivent être mis sous la poule d'Inde neuf jours plus tard que les autres, afin qu'ils puissent tous éclore en même temps.

Il ne faut point laisser manquer de nourriture aux couveuses : il faut même les lever toujours, mais fort doucement de dessus leurs œufs, pour les faire manger & boire; car elles sont si attachées à leur ouvrage, qu'elles se laisseroient souvent mourir de faim, si on ne les obligeoient de manger.

Le temps venu que les dindons doivent éclore, on doit les aider, comme on a enseigné pour les poussins.

Quoique les poules d'Inde de la même année soient très-bonnes à couver, cependant celles de deux ans valent toujours mieux : elles font leur ponte de meilleure heure, couvent plutôt, & conduisent mieux leurs petits.

Pour agir ici avec économie, lorsqu'on a mis plusieurs poules d'Inde à couver, & que leurs petits sont éclos, il faut prendre les dindons de trois meres, & les donner à une seule à conduire; elle le peut : ensuite on jette au coq les deux autres poules d'Inde, pour faire une seconde ponte & couver une seconde fois.

Il y en a même qui, aussi-tôt que tous les petits d'une poule d'Inde sont hors de la coque, les portent sous une autre dinde, qui a des petits du même temps; puis ils prennent dans le moment d'autres œufs, soit de dindes ou de poules communes, & ils les glissent doucement sous cette couveuse, qui, dans la chaleur où elle est, conduit encore ces œufs à une bonne fin. On lui donne alors de temps en temps de la rôtie au vin avec de l'orge ou de l'avoine, dont on fait à la fin sa nourriture ordinaire.

De la maniere d'élever & de nourrir les Dindonneaux.

Il n'est guere d'oiseaux qu'il faille élever plus délicatement que les dindons, ni qui demandent plus de soins. Le froid est leur ennemi mortel; c'est pourquoi, dès qu'ils sont éclos, on les met dans un lieu chaud pour les y élever, comme feroit un poulailler particulier dont on couvre le sol d'un demi-pied de fumier de cheval,

bien ſec & menu, & qu'il ſoit à l'abri des vents du nord, mais ſans feu, juſqu'à ce qu'ils ſoient devenus un peu forts. On ne les en laiſſera ſortir avec la mere que quand il fera du ſoleil, & jamais quand on ſera menacé de la pluie; car ſi la chaleur les fortifie, le moindre froid les morfond, & la pluie les fait mourir. On doit les tenir renfermés tant qu'ils n'ont que du poil follet; lorſqu'ils ont un mois & le dos couvert de plumes, on les laiſſe aller.

La moindre faim leur eſt auſſi fatale; & de plus il faut les manier fort doucement, lorſqu'on eſt obligé de les ôter de deſſous leur mere, ou de les y remettre au moindre mouvement qu'elle fait; elle eſt fort ſujette d'en écraſer ſous ſes pieds, & ils ſont ſi tendres, qu'il ne les faut manier que quand on ne peut pas s'en diſpenſer. Auſſi-tôt qu'ils ſont éclos, il faut leur ſouffler par tout le corps du vin chaud, ſans quoi on auroit de la peine à les élever.

On doit leur donner très-ſouvent à manger & à boire, c'eſt-à-dire, au moins quatre fois par jour, car ils ſont fort gourmands; & ſi on les laiſſoit avoir faim, ils tomberoient dans une langueur qui les feroit mourir. On leur donne d'abord pour nourriture des œufs durs hachés bien menus; il y en a qui n'en prennent que le jaune, d'autres que le blanc, qu'ils mêlent quelquefois avec de la mie de pain blanc raſſis: ces deux nourritures ſont également bonnes; on ne leur en donne que pendant cinq ou ſix jours. Après ce temps, on commence à prendre des feuilles d'orties qu'on hache auſſi bien menues avec des œufs durs. Six ou huit jours après, on leur ôte les œufs, & on ne leur donne plus que les orties hachées & détrempées avec un peu de ſon & de lait caillé; & de temps en temps, pour leur aiguiſer l'appétit, on leur jette un peu de millet ou de l'orge bouillie. Pour peu qu'on voie qu'ils languiſſent, il les faut prendre & leur tremper le bec dans du vin, pour leur en faire boire un peu, & leur faire prendre des forces. Cette langueur provient auſſi quelquefois d'une cauſe inconnue, ſoit qu'ils aient le cœur attaqué de quelque malignité qui les fait mourir ſubitement, ou que ce ſoit le froid qui les ſurprenne; mais de quelque maniere que cela arrive, auſſi-tôt que vous vous appercevrez qu'ils ne mangent point, prenez du poivre en grain, blanc ou noir, faites-en avaler un grain à chacun de ceux que vous trouverez malades, & ils feront ſoulagés. Lorſque les jeunes dindons commencent, à ſix ſemaines ou deux mois, à pouſſer le rouge autour du bec, on obſervera que c'eſt un temps critique, comme la dentition aux enfans; il faut alors mêler du vin à leur nourriture, pour les fortifier.

Quoique la nature ait donné aux animaux un inſtinct particulier pour ſavoir prendre leur nourriture, cependant les jeunes dindons ne mangent jamais mieux que lorſqu'on la leur préſente à la main. Ceux qui les ſavent gouverner, les appellent à haute voix & toujours de la même maniere. Les dindons accoutumés au cri, accourent auſſi-tôt, & viennent manger ce qu'on leur donne dans la main avec plus d'avidité que s'ils le prenoient à terre. On juge que ces animaux ont beſoin de manger, lorſqu'on les entend piâler; & à meſure qu'ils croiſſent & qu'ils ſe fortifient, on les nourrit d'orties hachées groſſierement & mêlées ſeulement de ſon. Les fruits pourris, ceux que les vents abattent, ſont encore propres pour les nourrir, mais il les leur faut hacher par morceaux un peu gros.

Les poulets d'Inde ſont toujours d'un naturel fort goulu: c'eſt pourquoi, quand ils ſont grands, ils avalent aiſément ces fruits, qui les maintiennent en bonne chair.

On les tient à l'ombre juſqu'à deux mois, dans un lieu net & propre avec de bonne eau; on met les malades à part. Il faut avoir ſoin de leur percer avec une épingle les petites veſſies qui ſe forment ſous la langue ou ſous le croupion, & de temps en temps, même de trois jours l'un, leur donner à boire, ou leur laver la tête avec de l'eau où l'on aura mis de la rouille de fer ou de mâche-fer, qu'on trouve chez

les maréchaux & taillandiers : cela prévient ou guérit la figere & les ourles, qui sont deux maladies auxquelles ils sont sujets.

Lorsque les dindons sont assez forts pour se pouvoir passer de leur mere, on ne leur donne plus à manger, parce qu'ils en vont eux-mêmes chercher ; & quand il y en a un troupeau raisonnable, on leur donne pour les garder un dindonnier ou une dindonniere, depuis quatorze jusqu'à vingt ans, robuste pour résister aux injures du temps auxquelles il est exposé en gardant son troupeau, alerte, éveillé, matineux & vigilant, pour qu'aucun de ses dindons ne s'égare, ou ne lui soit enlevé par le loup ou le renard. Il sera fidele & exact à vérifier son nombre tous les matins, & à voir s'il n'y en a point quelqu'un de boiteux ou malade, afin d'y remédier, comme nous avons dit pour les poules communes.

Le dindonnier doit faire sortir son troupeau aussi-tôt que le soleil est levé, ne l'abandonner jamais, & le conduire tantôt d'un côté & tantôt d'un autre, dans les lieux abondans en fruits ou herbes que ces volailles aiment, afin que la diversité des pâturages réveille leur appétit & les fasses croître promptement. Mais il aura soin de ne les point conduire dans les endroits où se trouve de la grande digitale à fleurs rouges ; cette plante est un véritable poison pour eux. Il les ramenera sur les dix heures du matin, & les renfermera jusqu'après-midi, qu'il faudra retourner au pâturage ; & avant que de les renfermer le soir dans leur poulailler, il leur jettera un peu de grains pour leur faire prendre des forces. Il n'y a que pendant la moisson qu'il ne sera pas besoin de leur rien donner, parce qu'alors ils trouvent assez de quoi vivre dans les champs nouvellement moissonnés. Quand le mauvais temps empêche qu'ils n'aillent aux champs, on leur donne dans la basse-cour des herbes ou fruits hachés avec du son.

Ordinairement on ne châtre pas les coqs d'Inde, parce qu'ils ne sont pas à beaucoup près si chauds que les coqs ordinaires. Il y a pourtant des provinces de France où on les chaponne aussi pour les engraisser.

Les coqs & poules d'Inde juchent à l'air, & s'engraissent aux brouillards & aux frimats. Quand ils sont grands, ils sont autant robustes qu'ils étoient délicats & sensibles étant petits.

Les œufs des poules d'Inde, quand il en reste des pontes qu'on n'a pas voulu mettre couver, sont assez bons à la cuisine pour le commun : on prétend pourtant qu'ils ne sont pas sains, & qu'ils donnent la gravelle ; mais ils ne sont pas assez communs, pour qu'on en fasse une nourriture ordinaire & dangereuse.

Pour les engraisser, il n'y a point d'autre secret que de leur donner beaucoup de grain ; ou bien on les met sous des mues, & on leur fait une pâte avec des orties, du son & des œufs durs : on la sépare par bols gros comme des petites noix, & on leur en donne trois fois par jour.

CHAPITRE IV.

Des Oies.

Une basse-cour n'est jamais assez fournie s'il n'y a des oies. Il est vrai qu'elles sont fort gourmandes & qu'elles causent beaucoup de dégât ; mais on s'en garantit avec un peu de soin, & on en est récompensé par le grand profit qu'elles apportent ; car leurs plumes, leur chair, leur graisse & leurs œufs, dont elles font par an trois pontes très-abondantes, tout fait du profit, d'autant qu'elles vivent jusqu'à vingt, vingt-cinq, & même jusqu'à soixante ans, selon quelques auteurs. On prétend

aussi (apparemment sur la foi de l'histoire des oies du capitole de Rome, pris par les Gaulois), qu'elles sont assez vigilantes pour servir de sûre garde la nuit, parce qu'au moindre bruit elles se réveillent, & jettent de grands cris qui avertissent.

Il y a beaucoup d'oies en France, sur-tout dans le Blaisois, le Forez, le Lyonnois, le Languedoc, l'Artois & le Hainault.

De la plume, de la chair, de la graisse & des œufs d'Oies.

On les plume deux fois tous les ans, la premiere fois à la fin du printemps; (pour l'ordinaire celles de l'année ont alors deux mois), & la deuxieme fois est au commencement de Novembre, mais avec plus de modération, à cause de l'approche du froid. Il y en a qui leur ôtent le duvet trois fois l'an, à la fin de Mai après leur premiere ponte, à la saint Jean & en Novembre. Il ne faut jamais arracher le duvet qu'il ne soit mûr, ce qui se connoît lorsqu'il commence à tomber de lui-même; autrement les vers s'y mettroient, à cause du sang qui sort au bout du tuyau quand la plume n'est pas mûre.

Lorsqu'on ôte le duvet aux jeunes oies, il en faut faire autant à leurs meres: c'est le ventre, le cou & le dessous des ailes qu'on leur plume ordinairement, parce que ces parties sont les plus couvertes de duvet, dont on fait les bons lits. On leur arrache aussi quelques grosses plumes des ailes pour écrire, ce qui se fait en Mars & en Septembre. On estime les plumes d'Hollande pour écrire, & celles d'Allemagne pour le duvet. La plume d'oie morte sent ordinairement le relent, & n'est pas si bonne que celle des oies vivantes, ou de celles que l'on plume aussi-tôt qu'on les a tuées. Les plumes à écrire, tant les grosses plumes que les bouts d'ailes, doivent être affermies en en passant légerement les tuyaux sous de la cendre chaude, pour en faire sortir la graisse: on en tire beaucoup de Guienne, de Normandie, du Nivernois & de Hollande.

On fait un meilleur ménage de la chair d'oie que de celle de poule; car celle-ci, pour être bonne, veut toujours être mangée fraîche, au lieu que celle d'oie n'est jamais meilleure au pot que lorsqu'elle est salée: ce qui fait que les bons ménagers en ont toujours leur provision pour plus de quatre mois après que la saison de les tuer est passée. Les oies sont grasses en Décembre & en Janvier; c'est pourquoi on prend cette saison pour les saler. Aussi-tôt qu'on les a tuées, on les plume & on les écorche pour en tirer la graisse, qu'on met par morceaux pour être fondue, ainsi que le sain-doux: après que cette graisse a été tirée, on prend la chair & on la sale comme le cochon, ainsi qu'il a été dit au chapitre VIII du premier livre. Les cuisses d'oies salées qu'on tire de Bayonne & d'Auch, sont fort estimées. La chair d'oie est solide, nourrissante, bonne pour les bilieux, mais un peu difficile à digérer. Le meilleur de l'oie est le foie. Une oie grasse est pourtant assez bonne à manger. La petite-oie, (c'est-à-dire, ce qu'on retranche de l'oie quand on l'habille pour la faire rôtir, comme les pieds, les bouts d'ailes, le cou, le gésier), mise dans le pot, fait une bonne soupe.

Pour la graisse, lorsqu'on l'a fondue, comme on vient de dire, on la met dans des pots de terre bien bouchés, après l'avoir un peu saupoudrée de sel: elle se conserve long-temps; elle est propre pour beaucoup de ragoûts & pour bien des remedes, ainsi que nous le dirons ailleurs. Elle differe de celle du porc, en ce qu'elle est bien meilleure & plus délicate, & en ce qu'elle ne s'affermit jamais; & quoique toujours liquide, elle demeure transparente comme de l'huile, lorsqu'elle est cuite à propos.

On emploie fort bien les œufs d'oie à la cuisine, quand on en a trop pour

mettre couver; ce qui est rare, parce que toutes sortes de volaille les couvent.

Le sang, la peau des pieds, & même les excrémens d'oies, ont aussi chacun leur mérite & leur usage en médecine, comme on le verra en son lieu.

Les peuples du Nord sechent leurs oies au vent pour leurs repas ordinaires, & se servent de leur graisse au lieu de beurre.

Du choix & de la quantité des Oies qu'on doit nourrir.

Il y a deux especes d'oies : la domestique & la sauvage; la domestique vole difficilement, & s'éleve peu de terre; la sauvage, au contraire, vole haut, & avec beaucoup de légereté. L'une & l'autre nourrit beaucoup : on les mange principalement en hiver, il faut les choisir tendres, ni trop jeunes, ni trop vieilles, bien nourries & élevées dans un air pur & serein. La sauvage est d'un goût beaucoup meilleur que la domestique; mais en général la chair d'oie est plus agréable au goût que salutaire : on prétend même qu'elle contribue à rendre les juifs d'un tempérament atrabilaire & d'une mauvaise couleur, parce qu'ils en mangent fréquemment.

Comme les oies sont des amphibies qui aiment fort les lieux aquatiques, & que leur fiente est contraire aux herbes, qu'elle gâte les prés, & brûle si bien la terre, qu'elle ne repousse plus d'herbes, ou que du moins elle n'en repousse de long-temps dans les endroits où elles ont fienté, & qu'elles sont fort gourmandes, il faut avoir quelque riviere, ruisseau ou étang, ou du moins une bonne marre ou vivier pour les y faire barboter, & n'en point trop avoir. Le nombre des oies qu'on veut nourrir, dépend de la fantaisie : mais sept femelles tout au plus & deux mâles suffisent pour garnir une basse-cour, quelque grande qu'elle puisse être. Si je dis deux mâles, quoique ce soit assez d'un seul, c'est dans la crainte que le *jard* unique venant à manquer par quelqu'accident, on ne sût à qui avoir recours pour en avoir un autre, chacun ayant besoin de ses mâles.

Quant aux choix des oies, on observera de les prendre de la grande taille & d'un œil fort gai. On préfere les blanches aux grises, parce que la plume des blanches se vend plus cher, comme de 25 à 30 sols la livre, tandis que l'autre ne vaut que 8 à 12 sols.

Tout le monde sait que les oies vivent d'herbe & de grain : mais on doit bien prendre garde qu'elles n'aillent dans les endroits où il y a de jeunes arbres, dans les vignes, dans les jardins, ni dans les blés, sur-tout lorsqu'ils sont en herbe ou qu'ils commencent à monter en tuyaux; car elles les déracinent & mangent une piece de blé en une demi-journée, ainsi qu'on le voit faire souvent aux oies sauvages dans les lieux de passage, comme en Artois, Hainault & Hollande. C'est pour les en écarter, autant que pour les rendre plus grasses & plus délicates, qu'il faut avoir quelque ruisseau ou marre pour les y mettre. Il est bon même d'appaiser de temps en temps la grosse faim de ces animaux voraces, en leur donnant des feuilles de chicorée, de laitue, ou du cresson haché : ils en font moins de dégât. Ils s'accommodent fort bien de toutes sortes de légumes détrempés avec du son dans l'eau tiede. Les orties & les ronces ne leur valent rien, encore moins la hannebanne ou jusquiame, qu'on appelle la mort aux oisons, non plus que la ciguë, qui les endort souvent, de façon qu'ils en meurent. Les oies vieilles & jeunes se conduisent au pâturage avec les dindes, & se traitent de la même maniere : on les laisse barboter dans l'eau tant qu'il leur plaît. Au reste, nos oies communes se passent plus facilement d'eau; mais les oies d'Hollande, qui sont plus grosses, ne viennent pas si bien quand elles ne sont point à portée d'un étang, d'une riviere ou du moins de quelque mare. Aux nôtres, il peut suffire de leur donner de temps en temps un peu d'eau pour barboter.

Pour

Pour empêcher les oies de passer les hues, d'entrer dans les blés & d'entrer dans les jardins, soit dans ceux du maître, où elles feroient un grand dégât, soit dans ceux d'autrui où il seroit permis de les tuer, on les *bride*, c'est-à-dire, qu'on leur passe une plume à travers les ouvertures qu'elles ont à la partie supérieure du bec, à peu près de la même maniere qu'on met des anneaux au nez des cochons pour qu'ils ne fouillent point la terre, & des bâtons au cou des chiens pour les empêcher de chasser ou d'entrer dans les vignes.

Les oies sont naturellement coureuses & vagabondes : c'est pourquoi, quelqu'accoutumées qu'elles soient à la maison, souvent elles prennent l'essor pour ne revenir de quelques mois, ou à l'entrée de l'hiver ; & quand elles reviennent, il est rare que vous ayez votre même nombre, car elles se débauchent les unes les autres : ainsi on y perd ou on y gagne, selon le hasard & la fantaisie de ces oiseaux. Le plus sûr moyen est de leur donner à manger à une heure fixe dans la saison stérile : elles ne quitteront point leur demeure, ou elles y en ameneront d'autres. Il ne faut point faire couver d'œufs de ces oies coureuses, comme le sont principalement celles des bords de la Loire, qui s'assemblent tous les ans, passent en d'autres pays, & cependant reviennent chacune à leur maison.

De la ponte & de la couvée des Oies.

Il n'y a point de volaille qui rende plus d'œufs que les oies, lorsqu'elles sont bien nourries & gouvernées comme il faut. On a vu des femelles qui ont pondu chacune jusqu'à cent œufs : c'est pourquoi la véritable économie veut qu'on les nourrisse bien, pour les laisser toujours pondre & rarement couver. On ne doit leur permettre de pondre que dans leur toit ; & il suffit de les y avoir mis pondre une seule fois, pour qu'elles y pondent toujours. Quoiqu'on dise qu'elles ont l'instinct particulier de continuer leur ponte, & même de couver, si on ne les en empêche pas, dans le même endroit où elles ont pondu la premiere fois, il est pourtant bon de ne les point laisser sortir dans la suite hors du toit, qu'elles n'aient achevé leur ponte, pour qu'elles n'aillent pas pondre ailleurs & perdre leurs œufs.

Elles font trois pontes par an, depuis Mars jusqu'en Juin. Les oies ne couvent que leurs propres œufs, & sont trop revêches pour en couver d'autres ; encore n'a-t-on guere coutume de les faire couver, parce que l'on tire plus de profit de leurs œufs que de leur couvée, d'autant que toutes sortes de volailles, sur-tout les poules, couvent à souhait les œufs d'oies. Si c'est une oie qui couve, il faut lui mettre sa mangeaille (qui sera de l'orge dans de l'eau) près de son nid, pour qu'elle ne le quitte point, ou peu ; car il n'y a pas d'oiseau de basse-cour qui couve avec plus d'attache que l'oie. Si on ne le fait pas, il faut du moins leur donner toujours à manger au même endroit & à la même heure ; car la plupart des oies reviennent chercher leur nourriture au même lieu & à la même heure où elles ont une fois mangé ; & qui manqueroit une seule fois, risqueroit de faire morfondre les œufs, ou bien de dégoûter la mere, & de l'altérer au point qu'elle ne pourroit plus conduire sa couvée au terme.

De la maniere d'élever les Oisons & d'en avoir beaucoup.

Comme les poules communes sont plus propres à couver toutes sortes d'œufs que les autres, on doit s'en servir pour avoir des oisons, & faire choix des plus grosses & des meilleures couveuses : cinq ou six œufs suffisent à chacune ; il y en a qui en donnent jusqu'à huit. On fait aussi couver des œufs d'oies par une poule d'Inde, qui en embrasse jusqu'à onze. Le temps de mettre couver les œufs d'oies,

eſt toujours immédiatement après qu'elles ont fait leur ponte. Les oiſons, comme les dindons, ſont un mois à éclore.

Quand les oiſons ſont éclos, il faut pendant huit ou dix jours les tenir enfermés à l'étroit avec leur mere, & ne point leur laiſſer manquer de nourriture : après ce temps, on choiſit un beau jour pour les lâcher. Il faut ſur-tout éviter la pluie, qui leur eſt mortelle dans ces premiers jours de liberté, quoiqu'ils aiment dès-lors à nager ſur l'eau. On doit auſſi avoir ſoin qu'ils ne ſe mêlent pas avec les plus grands, juſqu'à ce qu'ils ſoient aſſez forts pour ſe bien défendre des coups auxquels les nouveaux venus ſont expoſés.

Avant de mener paître les jeunes oiſons, il eſt bon de leur donner du creſſon alenois, des raves, des laitues, ou des feuilles de chicorée hachées fort menues ; tout cela leur eſt fort ſalutaire, & ils ne ſont plus expoſés à s'aller tordre le cou à force de paître gloutonnement : ce qui leur arrive aſſez ſouvent quand on les abandonne à leur groſſe faim.

Outre l'herbe qu'ils paiſſent dans les commencemens, on leur donne encore de temps en temps un peu de millet, de l'orge bouillie, puis après des criblures de blé ou d'autre grain, tel qu'on le juge à propos. On les nourrit ainſi juſqu'à la mi-Octobre, qu'on en prend autant qu'on le ſouhaite pour les engraiſſer ſéparément des autres de la baſſe-cour.

Comment il faut engraiſſer les Oies.

Les oies ſont très-inſipides ſi elles ne ſont graſſes : on prend donc à la mi-Octobre celles qu'on veut engraiſſer, ſur-tout des jeunes ; on les plume entre les jambes, & on les enferme dans un lieu fort étroit & ténébreux, afin que leur nourriture ne ſe diſſipe point, & qu'elle ſe convertiſſe en aliment & en graiſſe. Si on n'a point de lieu aſſez obſcur pour les mettre, il faut leur crever les yeux, & ne les point laiſſer manquer de mangeaille ni de boiſſon. Elles ſavent bien, quoiqu'aveugles, la retrouver, dès qu'on les a miſes une fois deſſus.

Le lieu pour engraiſſer les oies doit être chaud ; autrement leur nourriture ſe convertiroit plutôt en chair qu'en graiſſe : il y en a qui les mettent, pour les engraiſſer, dans un cellier ou dans la cave ; d'autres qui ſe contentent de les mettre ſous des mues.

Les oies, quoique fort ſales, veulent être toujours tenues très-proprement, ſur-tout quand on veut qu'elles engraiſſent promptement : pour cet effet, leur nourriture, dont on ne les laiſſera jamais manquer, ſera du millet, de l'avoine, des poix & des feves bouillis dans de l'eau : ou bien des choux hachés & bouillis avec un peu de ſon, du gland concaſſé, des raves coupées par morceaux, ou autres choſes ſemblables. La farine de froment ou d'orge détrempée dans de l'eau chaude, en ſorte qu'elle faſſe une bouillie épaiſſe, & toutes ſortes de criblures de blé, leur ſont excellentes, de même que le blé ſarraſin & l'eau ſablée. Il y en a qui les engraiſſent comme les chapons, c'eſt-à-dire, avec une pâte de farine d'orge ou de blé de Turquie. D'autres, pour leur aiguiſer l'appétit, & les faire manger & engraiſſer davantage, leur donnent du charbon broyé, outre les mangeailles ci-deſſus, qu'on leur donne ſéparées de ce charbon. C'eſt aſſez de quinze jours ou trois ſemaines pour engraiſſer les jeunes oies : pour les vieilles, il faut un mois.

Les oiſons ſont délicats depuis deux mois juſqu'à ſix. En Angleterre on ne les ſert plus quand ils ont mué leurs premieres plumes. Les Grecs engraiſſoient leurs oies en leur donnant pendant un mois, trois fois par jour, deux parties de farine & quatre parties de ſon arroſées d'eau chaude ; ou, pour le mieux, tout leur ſoul de millet trempé.

Les oies étoient autrefois d'un si grand usage à Paris, que les rôtisseurs ne faisoient presque pas d'autre débit ; ils s'appelloient *oyers*, & leur rue, la rue aux *Oues*, qui étoit la même chose qu'oies ; on l'a appelée depuis par corruption la rue aux Ours.

CHAPITRE V.

Des Canards & Canes.

Les canes communes sympathisent assez avec les oies ; la différence qu'il y a de l'une à l'autre, c'est que les canes vivent & se plaisent plus sur l'eau que sur terre, au lieu que les oies aiment mieux pâturer que barboter : c'est pourquoi où l'eau n'est pas commune, il est presqu'inutile d'y élever des canes, ou du moins il ne faut pas songer à en élever beaucoup.

Leur plume n'est pas si fine que celle des oies, avec laquelle on la mêle pour faire des lits ; mais en récompense les œufs & la chair de cane sont bien meilleurs que ceux d'oies, quoique les canes se plaisent à barboter dans la fange, & qu'elles se nourrissent d'alimens sales, comme de poissons morts & même pourris, de bourbe, d'araignées, de vers & de mouches, de crapauds & grenouilles, & de tripailles.

Comme la couleur ne fait rien à la bonté des canes, il n'y a point d'autre choix à faire que de prendre toujours les plus grosses. On donne à chaque canard huit ou dix canes. Les mâles sont plus gros que les femelles ; ils ont quelques plumes relevées & tournées sur le croupion, à quoi on les distingue, ainsi qu'à leur cou, qui est d'un vert doré & changeant.

Cette volaille se gouverne comme les autres, tant à l'égard de la nourriture, que de la maniere de les élever. Il faut leur donner à manger comme aux poules, matin & soir, & toujours aux mêmes lieux & heures, afin qu'elles s'y trouvent & qu'elles ne s'égarent point. Quand elles sont bien nourries, si elles s'envolent le jour, elles reviennent le soir, à moins que quelque mal-intentionné ne les retienne.

On doit les garantir du renard autant qu'on peut, en les obligeant, par la nourriture qu'on leur jette de temps en temps, de ne point trop s'écarter : on n'en sait point d'autre moyen. Il faut au reste les enfermer le soir, & leur ouvrir le matin la porte de leur toit, ou du poulailler, si elles n'ont point de toit séparé.

Il ne faut, pour engraisser les canes, que les bien nourrir : encore est-ce la volaille de la basse-cour pour la nourriture de laquelle on prend moins de précaution. On doit sur-tout prendre garde qu'elles n'aillent dans les étangs & viviers poissonneux, car elles mangeroient tous les petits poissons. Elles aiment fort le pain, l'orge, & tout ce qui approche du charnage ; car elles sont très-carnassieres & très-voraces. Elles sont très-friandes de limaçons & s'en engraissent ; il suffit d'en casser la coquille les premiers jours pour qu'elles les connoissent. Du son mouillé seulement, & de l'eau pour mouiller leur bec sous une mue ou cage à poulets, suffiront pour les engraisser & en faire un excellent manger.

De la ponte & couvée des Canes.

Les œufs de canes sont plus gros que ceux de poules, & la coquille en est plus épaisse. Ils sont bons à manger ; mais il vaut mieux les mettre couver. On ne sauroit trop élever de canes, parce qu'elles font beaucoup de profit, & point de dégât.

Elles commencent ordinairement leur ponte au mois de Mars, & elles la continuent de jour en jour jusqu'à la fin de Mai, si elles sont bien nourries, & dans un lieu qui leur plaise. Pendant ce temps, on ne doit point les laisser sortir du toit, qu'elles n'aient rendu leurs œufs, étant fort en danger de les égarer, si l'on n'y prend garde. C'est pourquoi on n'ouvre pas leur toit de bonne heure.

Elles ont coutume de couver sur la fin du mois de Mars, & celles qui viennent de ces premieres couvées sont toujours les meilleures, parce que les chaleurs de l'été contribuent beaucoup à les faire croître; au lieu que celles qui naissent tard ne deviennent pas si fortes, à cause du froid qui survient quand elles sont encore jeunes.

La maniere de faire couver les canes est pareille à celle des oies, dont on vient de parler : cependant on donne plus volontiers les œufs de canes à couver aux poules communes qu'aux canes mêmes, parce que la poule est plus douce, qu'elle couve avec plus d'attache, & qu'elle en couve jusqu'à treize, au lieu que la cane n'en sauroit souffrir que six. On prétend même qu'à cause de son naturel aquatique, les œufs qu'elle couve, sont plus exposés à être abandonnés ou morfondus, que quand ils sont sous une poule.

Telle volaille que ce soit qui les couve, ils y restent un mois entier, car il faut trente-un jours pour faire éclore les canetons. On les éleve & on les nourrit comme les poussins. Il y en a qui leur donnent de l'orge ou du panis bouillis, du gland & des herbages hachés menus, du marc de raisin, des miettes de pain, & des menuisailles d'étang, c'est-à-dire, des écrevisses, goujons, & autres petits poissons. On doit avoir attention de ne les laisser sortir qu'au bout de huit ou dix jours, afin qu'ils soient plus forts; encore ne les laisse-t-on pas aller tout d'un coup avec les vieux canards, qui les battroient.

Quand c'est une poule commune qui a couvé les œufs de cane, il ne faut pas être étonné de voir les canetons courir à l'eau aussi-tôt qu'ils sont éclos, & la poule surprise elle-même de cette allure de ses petits, aller en gémissant tourner autour de l'eau; il n'y a rien à craindre ni pour la mere ni pour les petits, il n'y a qu'à avoir soin de les bien nourrir.

La chair du canard est agréable au goût, nourrissante, mais de difficile digestion; les éguillettes, la chair de l'estomac & le foie, sont les parties les plus estimées. Le canard sauvage, dont il ne s'agit pas ici, a la chair brune & rougeâtre, vit dans les bois & marais, vole beaucoup, nage peu, & est bien plus estimé, plus agréable & plus sain que le domestique. Voyez *gibier*, *plume*.

Dans la saison des canetons, on bat dans une barque, avec un large filet derriere, les glaïeuls & islots des étangs, & les herbages des marais où les canards sauvages ont coutume de pondre & de couver; on chasse les petits devant, on les enveloppe avec le filet & on les prend, puis on leur brûle à la chandelle les bouts des ailes qui ne font que pointer, & on les jette avec les canetons domestiques, parmi lesquels ils s'habituent quand on les nourrit bien.

Des Canards d'Inde.

Les canards d'Inde sont des oiseaux plus gros que les canards domestiques; ils n'en ont ni le port, ni la figure, ni la couleur, & ils ne crient point : les femelles donnent peu d'œufs, & leurs petits sont difficiles à élever. L'espece des blancs est meilleure que celle des noirs, qui volent & s'écartent beaucoup, & la chair de ces derniers sent le musc.

On donne six femelles à chaque mâle; mais elles ne produisent guere la premiere année, comme font les nôtres, quoiqu'elles se plaisent à l'eau vive, & qu'à la fin elles s'apprivoisent comme les dernieres.

Ce n'eſt que quand elles ſont bien apprivoiſées & accoutumées avec les autres, qu'elles pondent & couvent ; il eſt pourtant plus sûr de donner leurs œufs à couver à une poule commune ; elle les fait éclore heureuſement au bout du mois. Ces canetons, qui ſont fort difficiles à élever, ne doivent être nourris d'abord que de miettes de pain blanc détrempées dans du lait caillé : le millet & l'orge bouillis ne leur ſont pas une ſi bonne nourriture. On doit leur donner toujours beaucoup d'eau, dans laquelle on peut jeter du ſon pour qu'ils y barbotent : il ne les faut laiſſer aller qu'au bout de quelque temps, & à meſure qu'ils ſe fortifient. Ils ne ſont bons à manger que l'hiver, quand ils ſont gras : plus jeunes, la chair en eſt dure & ſans goût.

Nos canards ne ſe mêlent qu'avec les femelles de leur eſpece ; mais ceux d'Inde s'accommodent très-bien des canes communes : il en vient beaucoup d'œufs, & de ces œufs, des canes bâtardes qui s'élevent aiſément, & qui ſont des amphibies métis, gros & forts, qui ne reſſemblent ni aux canes d'Inde, ni aux nôtres.

Ces canes d'Inde & bâtardes ſont auſſi bonnes & beaucoup plus rares que les nôtres. Le canard domeſtique ne ſouffre guere d'Indien ; c'eſt pourquoi on les ſépare.

CHAPITRE VI.

Des Pintades, des Cignes & des Pélicans.

Les *pintades* ſont des poules d'Afrique qui viennent aſſez bien ici ; leur chair eſt bonne à manger. On fait couver leurs œufs à des poules communes. Dès que les pintades ſont écloſes, il faut les tenir chaudement, les nourrir de jaunes d'œufs durs, de millet, de navette broyée & mêlée avec un peu d'eau. Mais on s'eſt dégoûté des pintades, parce qu'elles battent la volaille. Il faut les avoir ſeules.

Le *cigne* eſt un oiſeau amphibie & naturellement ſauvage, qui ſe plaît dans les lieux écartés & dans les lacs & étangs ; il a le bec petit, courbé, émouſſé au bout, rouge, noir auprès de la tête ; il eſt tout blanc, & il a le cou fort long, compoſé de vingt-huit vertebres ; ſes pieds ſont marqués de diverſes couleurs, noire, bleue & rouge ; au reſte, il reſſemble à l'oie, & vit fort long-temps.

On ne tire du profit que du duvet, des plumes & de la peau du cigne. On le plume deux fois l'an, comme les oies ; ſon duvet eſt très-eſtimé : on en remplit des couſſins, des oreillers, des traverſins & des lits de plumes ; ſes groſſes plumes ſervent à écrire & à faire des tuyaux de pinceaux, & on fait de ſa peau des fourrures & des houpes à poudrer. Au reſte, il n'eſt recommandable que par ſa blancheur, ſon cou long, & parce qu'il détruit les grenouilles, dont il ſe nourrit, & dont on n'eſt que trop ſouvent incommodé à la campagne. Sa chair eſt de difficile digeſtion ; celle des jeunes eſt aſſez bonne.

Il vit d'herbes, de poiſſons & de grains ; il hait, à ce qu'on prétend, l'aigle, les ſerpens & le tonnerre.

Il eſt bon que les cignes aient leur toit dans un lieu écarté, & que ce toit ne ſoit point couvert, car ils aiment beaucoup à avoir leur liberté ; mais il faut prendre garde qu'ils n'aillent dans les étangs ni dans les blés verts, à cauſe du grand dégât qu'ils y font : c'eſt pourquoi on doit avoir peu de ces oiſeaux gourmands ; trois ou quatre au plus ſuffiſent. De temps en temps, outre ce qu'ils trouvent dans les foſſés & marécages, on leur donne du grain, des herbes hachées groſſiérement & des tripailles. Quoique ces animaux ſoient ſauvages, il y en a beaucoup qui s'accoutument

à la basse-cour. En hiver, que tout est gelé, il faut leur donner à manger plus souvent : l'avoine est un mets friand pour eux.

Ils font leurs nids eux-mêmes, ne pondent qu'une fois l'an, jusqu'à sept œufs ; & couvent eux-mêmes très-heureusement pendant quarante jours, sans qu'on s'y donne d'autres soins que de les bien nourrir & de les tenir proprement dans leur toit, à cause qu'ils aiment fort la propreté, & qu'ils fientent beaucoup. Leurs œufs sont grands & oblongs ; la coque en est fort dure. Rarement y en a-t-il plus de quatre qui réussissent ; les autres restent clairs. On nourrit les petits cignes comme les oisons, avec de l'orge moulue, des croûtes & chapelures trempées & bouillies dans du lait, avec de la laitue coupée par morceaux.

Le *pélican* est aussi un oiseau aquatique ; il est d'une couleur blanchâtre ; il a le bout des ailes brun, & une espece de hupe sur la tête ; il est assez semblable au cigne, si ce n'est qu'il a le bec un peu recourbé, bien plus gros, plus large & plus long, quoique plat : sous le bec & le long du cou, il a un jabot ou poche d'une vaste capacité ; il y met des huîtres & d'autres coquillages, qu'il y retient jusqu'à ce que le poisson sorte de lui-même, parce qu'il ne peut en ouvrir les écailles, & dès qu'il s'apperçoit que le poisson est sorti, il le rejette pour l'avaler de nouveau & le manger. C'est cette partie (le jabot) que les curieux gardent dans leurs cabinets. L'on prétend qu'on y a trouvé jusqu'à des enfans.

Le pélican vit de poissons, & il en fait de grands dégâts ; car un poisson qui pese cinq livres n'est pas un fort repas pour lui. Il fait son nid autour des lacs, où le serpent tue souvent ses petits : on dit que le pélican les aime si fort, qu'il se fait mourir pour leur conserver la vie.

CHAPITRE VII.

Des Pigeons.

LE colombier étant bâti de la maniere qu'on a marquée ci-devant, il s'agit à présent de le peupler, car c'est la piece de la basse-cour qui doit rapporter le plus pour la cuisine & pour le maître.

Les pigeons communs sont ou fuyards, ou domestiques ; les derniers ne quittent presque point la maison, mais les autres vont chercher leur vie au loin ; les uns ni les autres ne perchent point sur les arbres, & ils different par-là du pigeon ramier, qui est un pigeon sauvage. On appelle pigeons cauchois, de gros pigeons du pays de Caux en Normandie, où ces oiseaux sont plus gros que les autres. Les ramiers sont des pigeons sauvages qui habitent les bois, & dont nous parlerons à l'article du gibier.

De la maniere de peupler le Colombier.

Il faut d'abord bien savoir choisir les pigeons, les blancs ne sont pas si estimés que les autres, parce qu'on les croit moins féconds, & qu'ils sont plus en danger que les autres d'être pris par les oiseaux de proie.

Le pigeon passe pour bon & fécond, quand il est gris tirant sur le cendré & le noir, qu'il a les yeux & les pieds rouges, & le cou d'un jaune couleur d'or.

Les pigeons privés sont moins farouches, quittent moins le colombier, ne s'écartent pas tant, sont beaucoup plus gros ; mais on achete ces avantages souvent plus qu'ils ne valent ; car les communs sont à la vérité plus petits, ne couvent pas

si souvent, & ne sont jamais si dodus que les autres, mais ils se nourrissent presque toujours eux-mêmes, sans qu'il en coûte rien à leur maître; au lieu que les autres ne sortent jamais, consomment beaucoup de grains, & demandent bien plus de soin. Quoi qu'il en soit, on n'a qu'à choisir de ces deux especes; on peut même les mêler dans les commencemens, afin que les petits qui en proviennent, tiennent de l'un & de l'autre. Nous donnerons ci-après un article séparé pour les pigeons privés.

Les pigeons couvent leurs œufs dix-huit jours, le mâle & la femelle tour-à-tour pendant la journée: mais pendant toute la nuit, c'est la femelle qui en est chargée. On tient que le pigeon vit ordinairement huit ans; qu'il connoît toutes sortes d'oiseaux de proie, comme il en est connu; & que lorsqu'il en est attaqué, la crécerelle vient le défendre, si elle s'y trouve.

Il n'y a que deux saisons pour peupler le colombier de pigeons fuyards qui ne font que deux couvées par an, qu'on distingue par volée de Mars & volée d'Août, qui est la meilleure à cause du grain que les peres & meres apportent en abondance aux pigeonnaux. Mais en nourrissant bien ceux de la premiere volée, ils feront du profit dans la même année.

Le nombre des pigeons, pour garnir le colombier, doit être selon sa grandeur. Pour l'ordinaire, on y en met d'abord quarante ou cinquante paires, qui suffisent, s'ils sont bien nourris, pour le rendre bientôt peuplé; au lieu que si on y en met moins, on est trop long-temps à jouir du plaisir de manger des pigeonneaux; car on doit se donner de garde d'en tirer aucun du colombier, qu'il ne soit presque garni comme il faut.

Il y en a qui prennent vingt paires de pigeons pour trois cens boulins.

Les avis sont partagés sur l'âge que doivent avoir les pigeons; les uns veulent qu'on les prenne lorsqu'ils ont déja commencé à faire des petits, & disent pour raison, qu'alors ils demeurent attachés au nouveau colombier; d'autres prétendent qu'il les faut choisir à l'âge de six mois, & de ceux qui naissent au mois de Mars; & d'autres sont d'avis qu'on les prenne plus jeunes. Pour l'ordinaire, on les enleve de dessous leurs pere & mere, lorsqu'ils ont quinze jours ou trois semaines, afin qu'ils ne soient ni trop forts pour s'en retourner, ni trop foibles pour ne pouvoir être élevés que par leurs pere & mere; & on les enferme dans le colombier pendant quinze autres jours ou trois semaines: il faut avoir soin de tenir la fenêtre fermée, ou bien les mettre sous des mues.

Comme on les a pris avant qu'ils sachent manger seuls, & qu'ils ne crient ni n'ouvrent le bec pour avoir leur nourriture, il faut le leur ouvrir & la leur donner soi-même avec les doigts ou avec un cornet, ou bien la leur souffler dans la gorge, pour les obliger à la prendre, afin qu'ils ne meurent point de faim; & pour les accoutumer plutôt à manger seuls, on mêle parmi eux des petits poulets, qui, mangeant naturellement d'eux-mêmes, les instruisent par leur exemple.

On prendra la même peine pour leur donner à boire.

Ces jeunes pigeons, ainsi renfermés, doivent être nourris de millet, de chenevis, de vesce ou de sarrasin; de temps en temps on leur jettera quelques poignées de froment; & de temps en temps aussi on leur donnera du cumin, comme un appât qui les attache pour toujours à leur premiere demeure. On doit avoir soin de les nourrir ainsi pendant quinze jours ou trois semaines, jusqu'à ce qu'on voie qu'ils se repaissent eux-mêmes; alors il est temps de leur donner la liberté, en leur ouvrant le colombier, pour aller chercher à vivre.

Ce n'est pas le tout que de le leur ouvrir & de leur donner tout d'un coup l'essor; il est un certain temps & une certaine heure qu'il faut observer, pour faire que dès leur premiere sortie ils ne s'écartent point trop; car ne connoissant en-

core que peu leur gîte, ils pourroient se refugier ailleurs & ne plus revenir.

Pour éviter cet inconvénient, il faut, lorsqu'on veut les lâcher, choisir un jour obscur & pluvieux, & ne leur ouvrir le colombier que sur les quatre heures après-midi, afin que, craignant naturellement d'être mouillés, & sentant bientôt que l'heure du repos & la nuit approchent, ils ne s'éloignent pas & se retirent bien vîte. L'expérience nous fait voir tous les jours que ménageant ainsi les premieres sorties de ces oiseaux, ils ne font que voltiger autour du colombier, comme s'ils n'avoient dessein d'abord que de connoître l'air & le terrein : ce qui dure jusqu'à la nuit, qu'ils se renferment.

Il ne faut pourtant pas être surpris si, dans les commencemens, il y a quelques-uns de ces pigeons qui s'égarent; mais au bout de deux ou trois jours ils ne manquent pas de revenir au gîte. Il y en a qui ne donnent la liberté à leurs nouveaux pigeons, que lorsqu'ils ont des petits, ou du moins lorsqu'ils couvent.

D'autres, pour empêcher qu'ils ne disparoissent sans retour, leur arrachent les maîtresses plumes des ailes, avant que de leur permettre de sortir, afin que, ne volant que foiblement, ils ne puissent s'éloigner du colombier, & que par conséquent ils s'y habituent, pour ne le plus quitter.

Le meilleur moyen, pour les y accoutumer comme il faut, c'est de les y bien nourrir dans les commencemens.

Les anciens, pour bien peupler leur colombier, y retenir les pigeons, & y en faire venir d'autres, essayoient beaucoup de prétendus secrets, & employoient ingrédiens sur ingrédiens, tous également inutiles. Ce qu'il y a de plus sûr, c'est d'avoir beaucoup de pigeons bien choisis, & n'en avoir que des jeunes, les bien nourrir & leur donner tous ses soins, suivant les saisons.

Pour bien laisser garnir le colombier, on ne doit point y prendre aucuns pigeonneaux, comme il est dit ci-devant, la premiere année, ni même aucuns de ceux de la volée du mois de Juillet de l'année suivante; après ce temps, on peut en vendre & en manger autant qu'on le juge à propos.

Des Pigeons communs ou fuyards.

Ces pigeonneaux élevés ainsi & accoutumés au colombier, vont avec les autres chercher leur vie aux champs; ils se nourrissent tous de toutes sortes de grains & d'ivraie, & mieux ils sont nourris, plus ils sont gras, & rapportent de profit.

Il ne faut pas leur donner à manger à la maison lorsqu'ils trouvent leur vie dans la campagne; mais il est aussi préjudiciable de ne leur en point donner quand ils n'y rencontrent plus rien. On doit commencer à leur donner de la nourriture depuis la mi-Novembre jusqu'à la fin de Février, qui est le temps qu'on seme les menus grains, & depuis le commencement d'Avril, jusqu'à la mi-Juin; pour lors les blés peuvent leur fournir de la nourriture en campagne, jusqu'à ce qu'il soit temps de recommencer à leur en jeter.

On les nourrit ordinairement de sarrasin, de vesce & de toutes sortes de grains, même de criblures; ainsi il faut faire une provision de grains suffisante pour le nombre de pigeons qu'on a. On se sert ordinairement du sarrasin & de la vesce, parce qu'ils ne sont pas chers, & qu'ils viennent aisément. L'ivraie leur est très-bonne, & ils l'aiment beaucoup, aussi-bien que le chenevis : on tient qu'il n'y a rien de meilleur pour les retenir dans leur colombier, que de leur y en jeter. Ils mangent aussi des pois, des feves & du gland concassé; on en fait amas pour les en nourrir l'hiver : on leur donne aussi pendant cette saison, de temps en temps, du marc de raisin criblé. Il y en a qui ne leur donnent que les pepins qui ont été criblés : on prétend

prétend que cette nourriture, quoique bonne, les empêche de pondre pendant cette rude saison, où leurs œufs courroient risque d'être perdus, à cause qu'alors les couvées, ou les pigeonneaux viennent rarement à bien.

Le lieu qu'on choisit pour donner à manger aux pigeons, doit être près du colombier, uni & tenu proprement; on les y fait venir en les sifflant pendant qu'on leur jette la nourriture.

C'est le matin & le soir qu'on leur donne à manger, & jamais à midi, parce qu'ils ont coutume de dormir à cette heure, ce qui fait profiter leur nourriture.

Il ne faut pourtant pas que les heures des repas soient toujours les mêmes, afin d'éviter que les pigeons voisins ne viennent dérober la nourriture des vôtres, ce qu'ils ne manqueroient point de faire, si elle leur étoit toujours donnée aux mêmes heures. On doit donc la leur donner tantôt plutôt, tantôt plus tard, & sur-tout avoir soin de les bien nourrir pendant cette saison stérile, de peur qu'ils n'aillent pour toujours chercher à vivre ailleurs. Au reste le plus sûr moyen pour retenir les pigeons, c'est, comme on l'a déja dit, de les bien nourrir, & de tenir le colombier bien net.

Les pigeons ont un attachement particulier pour leur ancienne demeure. Tout le monde sait l'avantage que les Romains en tirerent pendant le siege de Modene: ils avoient transporté au camp, des pigeons de la ville; & ils avoient envoyé au gouverneur de la place, des pigeons de la campagne, qu'on lâchoit de part & d'autre quand il y avoit quelque chose d'important à faire savoir. La même chose se pratique encore tous les jours, dit-on, entre nos marchands François d'Alep, & leurs correspondans d'Alexandrie. Par le moyen des pigeons qu'ils lâchent pour retourner à leur ancienne demeure, ils se donnent réciproquement avis de l'arrivée des vaisseaux d'Europe, de leurs chargemens, du prix courant des marchandises, du passage des caravanes, & de tout ce qui peut intéresser leur commerce.

Pour nettoyer le Colombier.

Comme il n'y a guere d'animaux qui veuillent être tenus plus proprement que les pigeons, on doit nettoyer le colombier quatre fois l'année; la premiere fois au commencement de l'hiver; la seconde après l'hiver, & avant que ces oiseaux aient commencé leur ponte; la troisieme fois après leur premiere volée, & la quatrieme quand la seconde est passée; car on ne doit jamais troubler les pigeons fuyards quand ils couvent: cela les effarouche jusqu'à quitter quelquefois leurs œufs pour n'y plus revenir. Le fumier qu'on en ôte, doit être remué le plus doucement qu'il est possible, de peur que la poussiere, qui nuit à la production des pigeons, ne vole en trop grande abondance sur les œufs qui sont dans les nids. Il faut se presser quand on le nettoie, de crainte que ces œufs qui peuvent être à la couvée, ne se refroidissent.

Il faut aussi ôter toutes les saletés qu'il y a dans les nids, toutes les fois qu'on prend les pigeonneaux qui y sont, & jeter dehors tous les pigeons qu'on y trouve morts ou languissans, parce qu'ils peuvent empuantir le colombier.

On trouve quelquefois des pigeonneaux qui sont tombés de leurs nids; pour lors il faut les ramasser pour les y remettre, sans en espérer néanmoins une bonne issue, le pigeon abandonnant naturellement ses petits lorsqu'on les a maniés: ainsi on doit s'abstenir autant qu'on le peut de cette curiosité dangereuse.

Des moyens de préserver les pigeons de maladies.

Le pigeon a l'odorat fin, & son sang ne se purifie jamais mieux que lorsqu'il

reçoit quelque fumée de bonne odeur : c'est pourquoi on parfume souvent le colombier.

Ce qu'on y brûle, est tantôt de l'encens, du benjoin ou du storax, ou bien des herbes odoriférantes, comme du thym, de la lavande, du romarin, & quelquefois du bois de genievre, & tant d'autres choses qui ont de l'odeur.

De la maniere de purger le Colombier de vieux Pigeons.

Le pigeon donne des fruits dans son jeune âge, & lorsqu'il est vieux, il empêche les autres d'en donner, ou détruit les petits : du moins c'est ce qu'assez de gens s'imaginent, quoique nous voyions tous les jours des colombiers très-bien garnis, & qu'on n'y fasse nulle attention sur le nombre des vieux. On a remarqué que les jeunes pigeons privés & les vieux sont plus sujets à se battre & se détourner les uns les autres. Quoi qu'il en soit, il est certain que les vieux pigeons qui ont sept ans, couvent beaucoup moins que les jeunes ; ils ne sont même bien féconds que les quatre premieres années, & au-delà ils ne font que détruire & empêcher le profit que les jeunes pourroient faire. La difficulté est de les connoître, & pour y parvenir, on croit qu'il n'y a pas de moyen plus sûr que celui-ci.

Dès le commencement qu'on met des pigeons dans un colombier pour le garnir, il faut, en les y jetant, leur couper à chacun avec des ciseaux la moitié d'une des griffes seulement, & marquer le temps auquel on le fait ; puis l'année suivante à pareil temps, lorsque les pigeons sont tous retirés dans le colombier, après que tout y a été fermé, & qu'on n'y voit plus goutte, deux hommes s'y introduisent sans bruit avec une lanterne sourde, qui ne donne de la lueur qu'autant qu'il en faut pour visiter un nid : l'un de ces hommes tient la lanterne pour éclairer l'autre qui prend généralement tous les pigeons dans leurs nids, sans en oublier aucun, pour leur couper une seconde fois la moitié d'une griffe d'un autre pied ; & ainsi successivement tous les ans, jusqu'à ce qu'on les ait marqués quatre fois, sans craindre que cette visite épouvante les pigeons dans le colombier, au point de n'y plus rentrer.

La quatrieme année passée, on entre dans le colombier de la même maniere qu'on a dit, excepté seulement qu'on porte avec soi deux cages, qu'on juge suffisantes pour pouvoir contenir tous les pigeons de ce colombier ; dans l'une, on met tous ceux qui ont quatre marques, pour être ensuite envoyés au marché ou à la cuisine ; & dans l'autre, ceux qu'on connoît par ces marques n'avoir pas encore atteint l'âge de quatre ans, & devoir par conséquent être conservés.

Des Pigeons privés ou de voliere.

Les pigeons privés, autrement dits, pigeons de voliere, ne different en rien des autres quant à la nourriture, mais bien à l'égard de leur grosseur & de leur fécondité ; car ils sont beaucoup plus gros & plus féconds, & font des petits presque tous les mois, même en hiver, quand ils sont bien nourris.

Il y en a de plusieurs especes. Les *mondains* sont de gros pigeons blancs, ou noirs & blancs, ou presque tout gris mêlé de blanc ; les *jacobins* ont comme une robe noire qui leur couvre le dos, & l'estomac tout blanc ; les *polonois* ont les yeux bordés de rouge ; les *bédorés* ont le bec & les pattes jaunes comme de l'or ; les pigeons *à queue de paon* sont ainsi nommés, parce qu'ils levent & étalent leur queue comme font les paons ; les pigeons *à grosse gorge* ont un jabot extrêmement gros qui leur tombe sur l'estomac ; les pigeons *patés* ou *patus* ont de grosses pattes couvertes de plumes qui leur descendent en maniere de bottes jusques sur les pieds ; les

pigeons *nonets* font petits ; les *frisés* ont les plumes comme le poil d'un barbet, & font d'un tempérament très-délicat ; les pigeons heurtés, les suisses, ceux d'Espagne, ceux de couleur de soupe de lait, & quelques autres, sont aussi fort estimés par les curieux.

Quand on veut nourrir de ces especes de pigeons, il faut en choisir qui aient l'œil éveillé, plein de feu, & la démarche fiere. A l'égard des mâles, on doit les prendre beaux & bien forts : il faut qu'ils aient le vol roide ; ce qu'on éprouve en leur étendant les ailes & en les leur agitant : si ces parties sont foibles dans ce mouvement, c'est une marque d'un mauvais tempérament. On doit encore prendre les pigeons en bon corps; car lorsqu'ils sont maigres, ils ne font chose qui vaille, & ne rendent aucun profit.

Les *mondains* sont ceux qui apportent le plus de profit, & qu'on doit nourrir en plus grande abondance, pourvu qu'on les ait choisis beaux & forts. Il ne faut point mettre dans une voliere ni plus ni moins de femelles que de mâles ; car ceux-ci se battroient pour avoir les femelles, qu'ils détournent de pondre, ce qui rend les pigeons privés très-fautifs, quand on en veut élever pour peupler la voliere. Les soins en sont grands & la nourriture coûteuse, ce qui fait préférer les bisets. On laisse les privés aux curieux.

On doit bâtir la voliere en un endroit où le chaud & le froid ne se fassent point trop sentir : elle doit être claire, & avoir ses jours du côté du levant ou du midi.

On la bâtit toujours quarrément, soit de charpente ou de moilons, & le dedans doit avoir ses nids ou ses boulins de figure quarrée, & engagés dans le mur, hauts & larges d'un pied, & assez profonds pour y pouvoir asseoir un pigeon à l'aise lorsqu'il couve. Quelques-uns se servent de terrines ordinaires ou de plâtre; d'autres n'ont que des paniers d'osiers qu'ils attachent contre le mur, où les pigeons font aussi-bien leur devoir que dans des boulins faits avec le plus d'art. On ne met rien dans le fond des nids, parce que ces oiseaux prennent soin eux-mêmes de les garnir quand ils veulent pondre.

Les volieres se font souvent dans des greniers ou galetas sous des appentis des portes, & en d'autres endroits de cette sorte ; car il suffit qu'il y ait des pigeons dedans, pour être appelés volieres ou fuies. On doit préférer celles qui sont isolées ou détachées des bâtimens, à cause des punaises que les pigeons, qui y sont fort sujets, y répandent.

On donne la même liberté à ces pigeons qu'aux autres, sans craindre qu'ils s'écartent beaucoup de la cour : plus ils sont nourris, moins ils sortent, & conséquemment ils deviennent plus fertiles.

Quand on commence à peupler une voliere, il faut faire accoupler à part les pigeons qu'on y veut mettre ; pour cela on enferme dans un petit endroit un mâle & une femelle ensemble pendant douze ou quinze jours, & on ne les y laisse point manquer de nourriture, qui est ordinairement de l'avoine, de la vesce, du sarrasin, de l'orge, & souvent un peu de chenevis, afin de les échauffer, & proche d'eux on a soin de leur tenir toujours de l'eau claire.

On leur donne ordinairement la mangeaille dans une trémie, qui est une boîte composée d'un fond avec des rebords, & d'un corps en dos d'âne, au haut duquel il y a un couvercle qu'on ouvre & qu'on ferme, & par où l'on met le grain, qui tombe peu-à-peu dans le fond de la trémie à mesure que les pigeons le mangent : ainsi le grain est toujours fort net, & il ne s'en perd point parmi les ordures & les plumes dont la voliere est souvent remplie. Il y a des trémies de plusieurs façons, de pyramidales & de longues : c'est au choix de celui qui veut s'en servir, de les prendre comme il les souhaite.

On doit observer, sur-tout lorsque les pigeons couvent pendant l'hiver, de ne les point laisser sans eau dans leur voliere; & même il faut la renouveller souvent, à cause du froid qui la pourroit glacer, ou à cause des vilenies qui la rendroient puante.

Il est nécessaire, ainsi qu'on l'a dit du colombier, de balayer souvent la voliere, & de nettoyer les nids qui sont dedans, pour en ôter ensuite tout le fumier; il y engendreroit de la vermine, & il sert pour fumer les prés ou la cheneviere. Si l'on s'apperçoit qu'il y ait des pigeons qui battent les autres, il faut s'en défaire ou les manger; car c'est une marque que ces pigeons sont vieux, & qu'ils ne sont plus propres à rien. Outre la nourriture qu'on leur jette dehors, supposé qu'on ne se serve point de trémie, il est bon de temps en temps de leur donner à manger dans la voliere. Il n'est rien qui apporte plus de profit que ces pigeons: en quarante jours la femelle conçoit, pond, couve & nourrit ses petits. Les jeunes pigeons commencent à pondre à six mois, & donnent des œufs quatre ou cinq fois l'année, & quelquefois jusqu'à six, lorsqu'ils sont bien nourris.

De la ponte des Pigeons.

Comme il y a des pigeons de voliere qui ne sortent jamais, il faut, dans le temps qu'ils veulent pondre, avoir soin de mettre de la paille dans leur voliere, pour qu'ils fassent leurs nids. L'eau ne doit point y manquer, ainsi qu'il est dit ci-devant, & doit toujours y être bien nette: pour cela il n'y a qu'à leur en changer souvent, & la leur mettre dans de grands baquets, dont les bords seront élevés de quatre doigts, afin que les pigeons puissent s'y baigner: c'est ce qu'ils aiment beaucoup, ainsi il ne faut pas les gêner.

Il y en a qui, pour avoir des pigeonneaux de bonne heure, leur donnent à manger des lentilles cuites dans du gros vin. Un peu de chenevis de temps en temps est aussi très-salutaire aux pigeons de voliere, principalement en hiver; car comme ils pondent presque tous les mois, ce grain qui les échauffe, y contribue beaucoup, & les excite à couver pendant le froid: ils ne pondent gueres passé quatre ans; alors on s'en défait.

Les nids de pigeons doivent être très-soigneusement nettoyés après l'incubation de chaque pigeon; car sans ce soin les puces, les mittes, & les punaises sur-tout, s'y mettent, principalement durant l'été; & cette vermine incommode tellement les couveuses, qu'elles en deviennent maigres, & que souvent elles abandonnent leurs œufs.

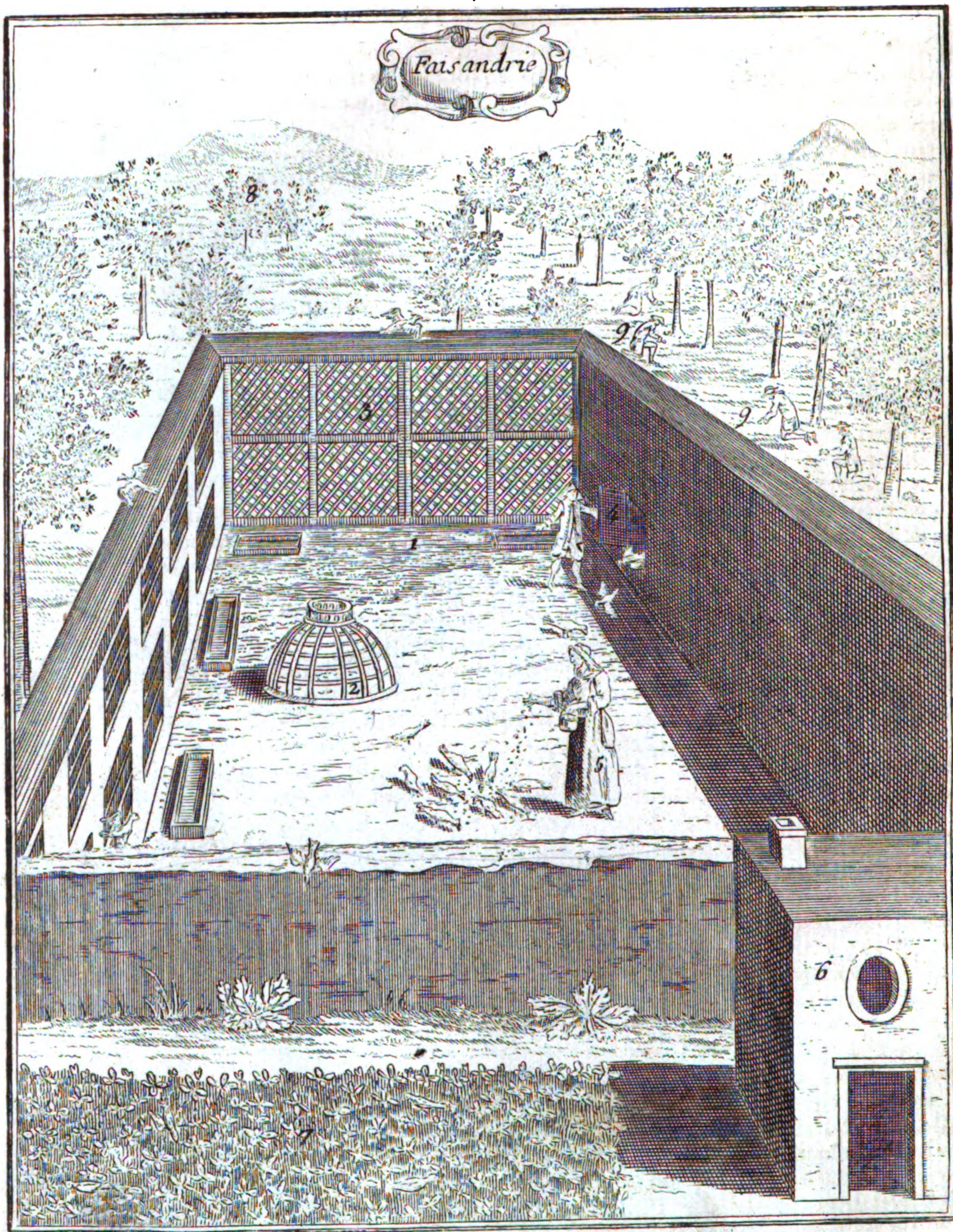
Pour les pigeons ramiers & les bisets, voyez le second tome au livre de la Chasse, comme nous l'avons dit.

CHAPITRE VIII.

Des Faisans.

LE faisan est un oiseau sauvage, qui ressemble assez au coq ordinaire; il a la chair fort délicate, le cou vert, le bec long d'un travers de pouce & crochu, la queue très-longue, & le plumage varié; le mâle est plus gros, plus beau & plus agréable au goût que la femelle.

Les naturalistes font mention de deux autres especes de faisans (en latin *Urogallus;*) l'un est gros comme un coq d'Inde, & il a la tête noire, le bec court, le



Tome I. N°. 2.

cou long, & les plumes noires & rougeâtres; l'autre est plus petit, & s'appelle faisan de montagne : on ne le voit guere dans le Nord sur les hautes montagnes & dans les grands bois ; c'est pourquoi nous ne parlerons ici que de ceux que nous avons communément.

Il faut d'abord que le faisandier ou la faisandiere (on nomme ainsi celui ou celle qui en a soin) s'applique à les bien connoître, à les apprivoiser & à les bien nourrir, qu'il soit matineux & exact à leur donner à manger, patient & attentif à tous leurs besoins, sur-tout pour la multiplication de l'espece, quand il est venu à bout de les rendre assez familiers & amoureux pour pondre & couver.

Comme ils n'aiment ni les autres volailles ni le bruit, on doit, dans un endroit écarté, leur élever une faisanderie spacieuse, à proportion de ce qu'on veut avoir de faisans, (six toises en tout sens en logent beaucoup ;) les murs doivent être de sept à huit pieds de haut, & être bâtis grossiérement sans aucun enduit; on se contente même de les faire de grandes pailles non battues, soutenues par des pieux fichés en terre, traversés par des perches attachées avec des gros osiers, en sorte que les chats, chiens & autres bêtes nuisibles n'y puissent entrer : on y laisse seulement une porte d'entrée pour le faisandier.

Tout le tour du bas de cette enceinte doit être garni en dedans de petites loges, chacune d'un pied & demi en tout sens, séparées les unes des autres par des cloisons, & fermées d'un treillis de fil d'archal, ou de filet de pêcheur, ou simplement de bâtons gros d'un doigt, éloignés d'un pouce & demi. Chaque loge doit avoir ses deux augets, l'un pour la mangeaille, & l'autre pour l'eau de la faisane qu'on y mettra pour pondre & couver. Les loges doivent être à l'abri des injures de l'air par une bonne planche, ou autre couverture, & les nids garnis de bonne paille ou de foin, les fenêtres bien fermées, la faisanderie garnie d'auges toujours pleines de mangeaille & d'eau, & dans le milieu il doit y avoir une espece de voliere en pied ou mue, pour apprivoiser les faisans; le tout entretenu bien proprement.

La faisanderie en vaut mieux quand elle est dans un bois, environnée de quelques arbres; la petite maison du faisandier doit être tout proche, à peu près suivant le plan d'ici à côté. Voici l'explication des chiffres qui y sont marqués.

1. *Quarré de la faisanderie.*
2. *Mue à faisans.*
3. *Loges à faisans, tant pour pondre, couver, que pour les apprivoiser.*
4. *Faisandier qui ouvre une loge où est enfermée une couveuse, pour lui donner à manger.*
5. *Femme qui donne à manger aux faisandeaux qu'une poule mene.*
6. *Logement du faisandier.*
7. *Champ semé en blé sarrasin, que les faisans aiment beaucoup.*
8. *Bois d'autour de la faisanderie.*
9. *Gens qui cherchent des œufs de fourmis pour nourrir les jeunes faisans.*

Pour peupler la faisanderie, il faut prendre de jeunes faisans de l'année, (ils s'apprivoisent bien mieux que les vieux,) les choisir gros, bien emplumés & bien éveillés. Un mâle suffit pour deux femelles, en tel nombre qu'on voudra les mettre dans la voliere dont on vient de parler; il ne faut point les y laisser manquer de nourriture, & il est néçessaire de les visiter souvent, pour les accoutumer à être moins farouches.

Quand ils sont un peu apprivoisés, la nature les fait agir, quoiqu'ils soient bien moins lascifs que nos coqs & nos poules. La faisane ne fait qu'une ponte par an, mais elle pond jusqu'à vingt œufs, & c'est ordinairement au mois de Mars.

Aussi-tôt qu'on s'apperçoit que les faisanes veulent pondre, on leur fait leurs

nids dans les loges, ou dans la voliere même; mais il ne faut pas permettre qu'elles les quittent.

La ponte faite, il vaut mieux donner les œufs à couver à une poule ordinaire, parce qu'elle est moins sauvage & plus attachée, & que les faisandeaux en sont plus familiers : c'est toujours dans les loges de la faisanderie qu'on met les couveuses, poules communes ou faisanes, & il ne les en faut laisser sortir qu'un moment à l'heure des repas, pour faire un petit tour & fienter. Les faisandeaux sont vingt ou vingt-cinq jours à éclore : dès qu'ils le sont, on leur donne pour nourriture un certain pain fait de farine d'orge & de froment, qu'on fait cuire & qu'on leur émie; on leur donne aussi, jusqu'à six semaines ou deux mois, des œufs de fourmis, des sauterelles, ou des jaunes d'œufs cuits & mêlés avec du chenevis pilé; ou bien du cœur de bœuf haché bien menu, de la farine d'orge détrempée dans de l'eau, des feves moulues, de l'orge mondée, du millet, de la navette, & de la graine de lin cuite & séchée parmi de la farine d'orge.

On les tient sous une cage ou mue dans la faisanderie pendant un mois ou six semaines : ils n'engraisseroient pas si bien, & ne s'apprivoiseroient pas si vîte, si on les lâchoit plutôt; encore faut-il, avant de leur donner l'essor, leur arracher deux ou trois des plus grosses plumes, pour qu'ils ne s'écartent point. Les faisandeaux élevés dans la faisanderie, sur-tout ceux qui ont été couvés par des poules, sont moins sauvages que les autres.

Ils sont tous sujets à la pépie comme toute autre volaille, si on ne leur donne souvent de l'eau nette.

Quant à la nourriture des gros faisans, on leur jette dans la faisanderie, du froment, parmi lequel on mêle quelquefois de l'orge & du millet; ces sortes de grains n'y doivent pas manquer : car c'est le plus sûr moyen pour y accoutumer les faisans. Ils aiment aussi beaucoup le blé sarrasin; c'est pourquoi on en seme dans quelques pieces de terre auprès de la faisanderie, pour qu'ils s'y plaisent & s'y fortifient; c'est aussi par l'appât de ces champs semés en sarrasin, qu'on les attire dans les quartiers où on les veut avoir.

Il ne faut point entrer trop souvent dans la faisanderie, de peur de les effaroucher au point qu'ils s'envolent & qu'ils ne reviennent plus.

Pour bien engraisser les faisans, on les met dans des épinettes comme les chapons; & là on leur donne pour nourriture, outre l'eau qu'il faut changer souvent, de la pâte de farine d'orge ou de feves, & quelquefois de l'orge mondée mêlée de millet : on les retient ainsi enfermés jusqu'à ce qu'ils aient assez pris graisse, ce qui dure environ trois semaines.

C'est par les préceptes enseignés dans ce chapitre, qu'on voit des faisans en vie jusques chez les rôtisseurs & les vivandiers. Ils demandent du soin & de la dépense; mais on s'en dédommage bien, parce que c'est un mets cher, exquis, solide & convenable à toutes sortes de tempéramens & d'âges, même aux convalescens, aux épileptiques, & à ceux qui sont attaqués de convulsions. Le faisan est plus gras en automne qu'en toute autre saison.

CHAPITRE IX.

Des Paons.

LE paon passe pour le plus beau des oiseaux; on dit vulgairement qu'il a *la tête d'un serpent, la queue d'un ange, & la voix du diable.* Il n'est estimé que pour sa beauté.

Un auteur qui écrivoit vers le milieu du seizieme siecle, rapporte comme une chose extraordinaire, qu'il avoit vu des troupeaux de paons en Normandie, proche de Lizieux, où on les engraissoit avec le marc des pommes & des poires dont on fait le cidre, pour les revendre aux poulaillers qui les portoient aux grandes villes, mais qu'il y avoit peu de paons dans les autres provinces de France.

En effet, il est de l'économie de n'en avoir qu'autant que la fortune nous permet ce plaisir; car ces oiseaux sont goulus, d'un grand entretien, & font du degât sur les toits & dans les jardins, sur-tout quand on n'a pas quelque pâturage à leur donner. Nous ne sommes plus du temps des Romains, qui, au rapport de Varron, estimoient si fort le paon, tant pour la beauté que pour la chair, que chaque œuf s'en vendoit communément cinquante sols, & chaque oiseau vingt-cinq liv. Ils leur donnoient à chacun un boisseau d'orge par mois.

Les paons sont assez difficiles à élever, jusqu'à ce qu'ils aient quitté leur mere; mais alors ils ont bien soin d'eux-mêmes. Les trois premieres années les plumes du paon sont toutes simples, & ses belles couleurs ne commencent qu'à cet âge: le coq-paon se distingue de la femelle dès l'âge de trois mois, par un peu de jaune qui paroît au bout de l'œil. Sa queue tombe tous les ans à la chûte des feuilles, & ne revient qu'au printems.

Les mâles vivent jusqu'à vingt-quatre ans, & les femelles un peu moins: elles n'ont rien de la beauté des mâles. On donne cinq à six femelles à chaque mâle.

On ne leur bâtit un toit que pour empêcher qu'ils ne se perdent, ou qu'ils ne dégradent les couvertures; car au reste ils aiment tous à se percher à l'air, supportent également le froid & le chaud, cherchent les lieux aérés & élevés, & deviennent si familiers, que souvent ils mangent & se nourrissent parmi la volaille.

On nourrit les paons de même que la volaille, & on ne distingue point l'heure ni le lieu, s'ils vont paître ensemble.

Le mâle est fort lascif; il casse les œufs de la femelle qu'il a saillie, quand elle veut pondre ou couver, afin de jouir plus souvent d'elle; & il poursuit ses propres petits comme les autres poulets, tant qu'ils n'ont point de crête.

Les paonnes ne pondent point avant trois ans: elles sont fort sujettes à pondre à différens endroits, & à égarer leurs œufs, si on n'a soin de les ramasser. Leur ponte est de dix œufs, quelquefois de douze, & elles ne la commencent ordinairement qu'à la fin d'Avril, ou au commencement de Mai. Dès qu'elles ont pondu leur premier œuf, elles ne cessent point de pondre de deux jours l'un, jusqu'à ce qu'elles aient achevé. Ainsi on doit avoir soin pendant ce temps-là, d'épier où elles vont pondre; il est pourtant bon de les accoutumer à pondre dans l'endroit où elles ont coutume de jucher, & il faut y mettre beaucoup de paille pour que les œufs ne se cassent point; car la paonne ne pond guere accroupie: on trouve le plus souvent ses œufs sous le juchoir, ils lui échappent même en dormant.

On connoît que les mâles sont en chaleur, quand ils se mirent & qu'ils épanouissent leur queue; & lorsqu'ils different à entrer en amour au-delà du temps qu'on présume qu'ils y doivent être, on leur donne à manger des feves rôties sur la cendre, ou autre nourriture qui les échauffe.

Les poules communes couvent aussi les œufs des paonnes fort heureusement; mais la paonne, si on l'abandonne à elle-même, après qu'elle a pondu, se cache pendant quelques jours, & ue se montre que quand la faim la presse. Elle ne manque point de venir à certaine heure prendre une ou deux fois le jour de la nourriture à l'endroit où l'on a coutume de lui en donner: c'est pourquoi il faut la veiller; & aussi-tôt qu'on l'y verra arriver, on lui donnera le temps de manger, jusqu'à ce qu'il lui prenne envie de s'en retourner, ce qu'elle fera comme en cachette: alors ceux qui la veilleront, la suivront de loin autant que leur vue pourra s'étendre.

Quand elle vient ainsi prendre sa nourriture, elle part ordinairement de son nid en volant & en faisant un cri qui lui est particulier, comme le gloussement l'est aux poules communes; mais quand elle y retourne, c'est sans voler & par des chemins détournés qu'elle change tous les jours, pour qu'on ne découvre point son nid.

Lorsque, par ce moyen, on a découvert l'endroit où elle couve, on a des pieux tout préparés, ou des claies, avec lesquels on environne ce lieu, & on y fait une clôture suffisante pour empêcher qu'aucune bête maligne ne l'aille troubler dans son ouvrage.

La couvée de la paonne est ordinairement de cinq œufs; & tandis qu'elle couve, on ne fait que la visiter de l'œil, & de fort loin; autrement, cela la rebuteroit; & quelqu'attachée qu'elle pût être à son ouvrage, elle l'abandonneroit sans retour: ainsi il faut avoir patience jusqu'à la fin.

Il faut un mois pour éclore ses petits. Dans l'endroit où elle a coutume de venir manger, jetez toujours de la nourriture à l'heure ordinaire, de peur qu'elle ne quitte ses œufs à moitié couvés.

Cependant, si cela arrivoit, il ne faudroit pas s'en étonner, car la paonne recommenceroit aussi-tôt à pondre, & couveroit une seconde fois; mais cette seconde couvée ne vaut jamais la prémiere, parce que l'hiver survient trop tôt; & empêche que les paons tardifs ne deviennent si beaux & si gros que ceux qui sont des premiers éclos. Quoique ces animaux soient sauvages, cependant il est facile de leur faire prendre leur repas, leur coutume étant de sortir de leur nid en volant, & de s'élever assez haut pour passer la haie, où on ne les tient enfermés que pour les garantir de tout ce qui leur peut nuire.

Pour éviter tout cet embarras, on donne les œufs de paonne à couver aux poules domestiques. Il faut qu'elles soient grosses, afin de les pouvoir mieux embrasser: cinq œufs suffisent, & on ne les met sous ces poules que dix jours après que la paonne les a couvés: plus ces œufs sont frais, plus la fécondité en est sûre. Il faut que celui qui a soin de ces couveuses, retourne de temps en temps les œufs étrangers qu'elles couvent, afin qu'elles les échauffent également par-tout, ces poules ne pouvant les remuer d'elles-mêmes, comme elles font leurs propres œufs, parce que ceux de paonne sont plus gros.

En donnant ainsi les œufs de paonne à couver à une poule, la paonne, n'ayant point à couver, pond jusqu'à trois fois par an dans les pays chauds, mais le nombre des œufs diminue à chaque ponte. Quand on met couver sous une poule des œufs de son espece avec des œufs de paonne, il faut retirer ceux de poule au bout de dix jours, & y en remettre d'autres, qui écloront avec ceux de paonne au bout des vingt jours de sa couvée.

La paonne ne fait jamais éclore tous ses petits à-la-fois; & l'impatience ou l'ambition lui fait quitter les œufs qui ne sont pas éclos, pour produire les petits qui le sont: c'est pourquoi, pendant qu'elle sera dehors pour les promener, on ira lui enlever les œufs qui ne sont pas encore éclos; & pour en achever la couvée, on les portera adroitement sous une poule ou sous une dinde en humeur de couver.

Au cas qu'on n'ait ni l'une ni l'autre, on prendra ces œufs, on les posera doucement dans un panier rempli de plumes fines; & après les avoir couverts de laine ou autre chose semblable, on mettra ce panier dans un four, qui sera encore modérément chaud, & dans cet état les petits paons achevent d'éclore: il faudra y veiller de temps en temps.

On ne les donnera à leur mere que quelques jours après leur naissance.

Jamais la paonne, après avoir couvé, ne retourne coucher dans son nid. Une haie, un buisson près du logis, sont les lieux ordinaires où elle prend son gîte pour la nuit; mais comme elle n'y est point à couvert des insultes, on épiera le soir où elle va

va gîter; & l'ayant remarqué, on tâchera de prendre la mere avec les petits, pour les enfermer ſous une mue; ou bien on environnera l'endroit où elle gîte avec eux, de claies ou de quelqu'autre choſe qui la puiſſe mettre hors de danger, comme on l'a dit pour la faire couver. On prendra ce ſoin pendant quatre ou cinq jours, que la paonne emploie à accoutumer ſes petits à jucher ſur les arbres. Pendant ces cinq jours, elle ne couche jamais deux fois en un même endroit : ainſi, à meſure qu'elle en change, on doit avoir ſoin de la ſuivre, pour la garantir, elle & ſes petits, des bêtes ennemies, même du paon, qui ne les aime pas & les bleſſeroit.

Ce qui eſt admirable dans les meres, c'eſt que les premiers jours, connoiſſant que leurs petits ſont encore trop foibles pour monter, comme elles, ſur les arbres, elles les prennent ſur leur dos l'un après l'autre, & les y portent elles-mêmes; & le matin venu, la mere ſautant de ce gîte en bas, accoutume ſes petits à en faire autant pour la ſuivre. C'eſt de cette maniere qu'à meſure que les paonneaux ſe fortifient, ils s'enhardiſſent à monter de branche en branche; & que devenus enfin tout-à-fait forts, ils ne craignent plus de prendre leur volée avec les grands.

Quand les paonneaux ſont éclos, on peut être deux jours ſans leur rien donner; & pour premiere nourriture, on leur donne de la farine d'orge détrempée avec du vin, du froment, ou de l'épautre trempé dans l'eau; il y en a qui font bouillir le froment, & le leur donnent quand il eſt refroidi.

Dans leur premiere jeuneſſe, on leur donne du fromage blanc fraîchement fait, qu'on mêle avec des poireaux hachés : ils aiment beaucoup les ſauterelles, mais il faut leur ôter les pieds : on les nourrit ainſi juſqu'à ſix mois.

Lorſqu'une poule a couvé des œufs de paonne, & que les petits en ſont éclos, ils la ſuivent volontiers; mais à meſure qu'ils ſe fortifient, c'eſt-à-dire, ordinairement au bout de trente jours, on les met dans une grande cage ou ſous une mue, on les porte dans un champ, & on attache auprès d'eux la poule par le pied, avec un cordon long d'environ une toiſe ou deux, afin qu'elle ne s'écarte point de ſes petits. Une poule peut conduire une vingtaine de paonneaux : on peut ne lui en donner que quinze.

A meſure que les paons croiſſent, ils ont coutume de ſe battre : il faut y veiller, car les plus forts bleſſeroient ou pilleroient les plus foibles. Pour éviter cela, on les ſépare; mais il faut prendre garde de ne point mettre les paonneaux dans des endroits où d'autres poules conduiront des poulets, car ſouvent les meres quittent leurs petits, & adoptent les paonneaux.

Quand les paons ſont plus grands, on leur donne de l'orge; pour les bien nourrir, il en faut à chacun un boiſſeau par mois, ou vingt livres; on leur donne en hiver des feves rôties ſur les charbons : rien ne les rend plus féconds. Le froment pur leur eſt bon, ils l'aiment mieux que tout autre grain : ils mangent auſſi des pepins de poires & de pommes, & c'eſt de quoi les Normands les nourriſſent.

Les paons ſont ſujets à la pituite & aux crudités : on les traite dans leurs indiſpoſitions comme les poules. Le temps où ils courent plus de riſque, c'eſt quand leur crête commencent à pouſſer, comme les dents aux petits enfans.

J'ai déja dit que les paonnes pondent juſqu'à dix œufs, & n'en couvent que cinq: on mangera les cinq reſtans, ou on les fera couver par une dinde, qui en embraſſera juſqu'à douze, ou par une poule commune, à qui on n'en donnera que cinq : ils réuſſiront également bien ſous ces deux ſortes de poules.

Nous avons en France peu de paons blancs : ils ſont communs dans les pays froids, vers le Nord. On tient que pour les avoir de cette couleur, il n'y a qu'à les mettre dans un lieu où ils ne voient que du blanc pendant le temps qu'ils pondent, qu'ils couvent, & qu'ils font éclore leurs petits, en leur étendant des linges blancs deſſus, deſſous, & de tous les côtés.

On faisoit autrefois grand cas de la chair de paon; mais elle est dure, fibreuse, & d'un mauvais suc. Elle se garde très-long-temps, & est presqu'incorruptible, parce qu'elle est froide & seche de sa nature, ce qui est opposé aux deux principes de corruption, la chaleur & l'humidité; & elle est fort compacte & serrée, en sorte que l'air ne peut ni la pénétrer par son humidité, ni en diviser les parties par son élasticité.

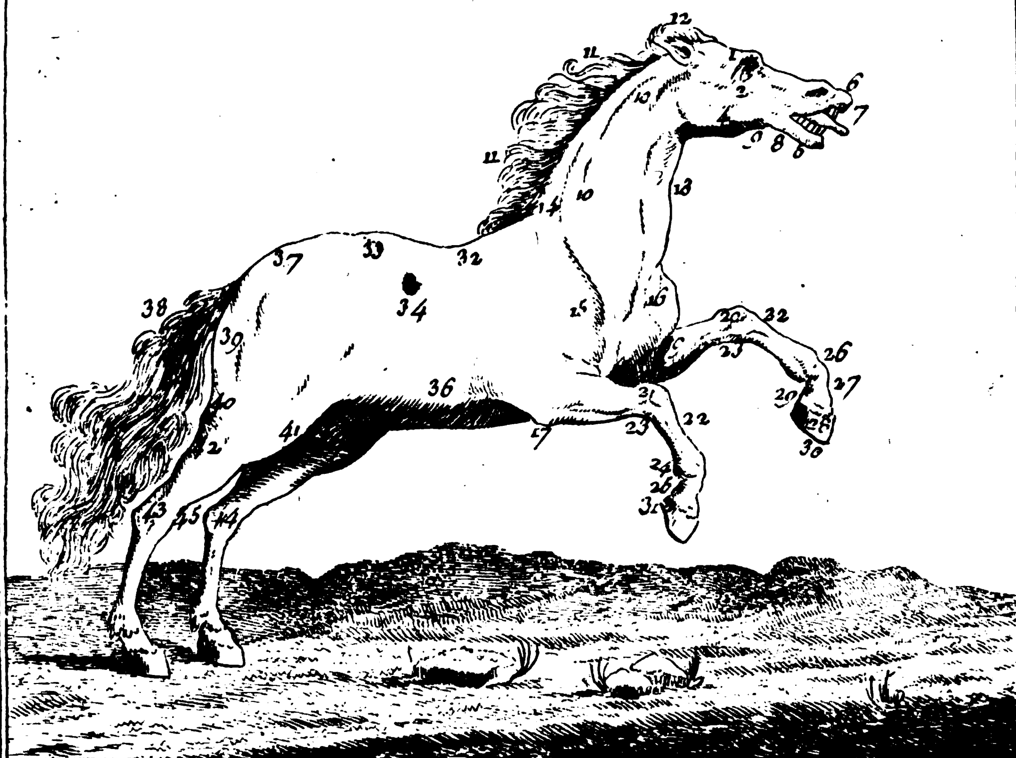
Comme les paons ne sont estimés que pour leur beauté, & non pas pour la bonté de leur chair, au lieu de les plumer pour les servir, comme on fait les autres oiseaux, on les écorche proprement, en sorte que toutes les plumes restent à la peau; on leur coupe les pieds, on leur enveloppe la tête avec un linge blanc; en cet état, on les met à la broche, & pendant qu'ils cuisent, on arrose souvent ce linge d'eau fraîche, pour conserver la tête dans son état naturel: après qu'ils sont cuits, avant que de les servir, on les couvre de leur peau où les plumes tiennent, & on leur ajoute les pieds; afin que servis sur table, ils paroissent vivans.

On ne sert que les paonneaux: on ne mange guere qu'en pâte les paons au-dessus d'un an.

Il y a un grand nombre d'oiseaux naturellement sauvages, comme perdrix, cailles, tourterelles, merles, grives ou tourdes, grues, &c. qu'on apprivoise, qu'on engraisse ou qu'on garde par goût. Il en sera parlé dans la quatrieme partie de cet ouvrage: ayez-y recours. Quoiqu'il y ait moins de nécessité & de profit évident, que de plaisir & d'honneur à avoir la plupart de ces oiseaux, cependant ils sont toujours ou profit ou plaisir; souvent l'un & l'autre, & s'ils n'enrichissent pas, du moins ils ornent notre maison de campagne.



Parties du Cheval necessaires a connoître.



l'Avant-Main.

Le Front	1.	Le Coude	17.
Les Temples	2.	Le Bras	18.
Les Salieres	3.	L'Ars	19.
La Ganache	4.	La Chataigne	20.
Les Levres	5.	Le Genouil	21.
Les Nazeaux	6.	Le Canon	22.
le Bout du Nez	7.	le Nerf	23.
Le Menton	8.	le Boulet	24.
La Barbe	9.	Le Fanon	25.
l'Encolure	10.	Le Paturon	26.
La Criniere	11.	La Couronne	27.
le Toupet	12.	le Sabot	28.
Le Gosier	13.	Les Quartiers	29.
Le Garot	14.	La Pince	31.
Les Epaules	15.	Le Talon	32.
le Poitrail	16.		

l'Arriere-Main.

La Croupe	37.
Le Tronçon de la Queue	38.
Les Fesses	39.
Les Hanches	40.
Le Grasset	41.
Les Cuisses	42.
Le Jarret	43.
La Chataigne	44.
La Pointe du Jarret	45.

le Corps.

les Reins	32.
les Rognons	33.
les Côtes	34.
le Ventre	35.
les Flancs	36.



LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ÉCONOMIE GÉNÉRALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

PREMIERE PARTIE.

LIVRE TROISIEME.

Des Chevaux & Bêtes de somme.

CHAPITRE PREMIER.

Des Chevaux.

Comme il y a bien des choses à dire sur le cheval, qui est le plus nécessaire, le plus lucratif, le plus noble, en un mot le roi de tous les animaux domestiques, ce chapitre sera divisé en trois articles; le premier apprendra à se connoître en chevaux; le second parlera de la nourriture & des soins qu'ils demandent; & le troisieme sera pour leurs maladies & les remedes. Nous traiterons dans le chapitre suivant de la multiplication des chevaux, en parlant du haras. On parlera séparément & ensuite des mulets & autres bêtes de somme.

ARTICLE PREMIER.

Pour se connoître en Chevaux.

On en juge par la conformation de leurs parties apparentes, la maniere dont ils sont plantés sur leurs jambes, leurs yeux, leur âge, leur poil, le pays d'où ils viennent & leurs allures. Tous articles dont nous parlerons ici.

Quand on se propose d'acheter un cheval, on l'examine d'abord dans l'écurie, pour voir au premier coup-d'œil si on le croit propre à l'usage qu'on en veut faire. Il est avantageux de se prévenir contre, & de le juger sévérement, afin d'éviter de se laisser séduire par les discours du marchand, & par la figure qui plaît, qui fascine souvent les yeux, & empêche d'examiner assez exactement toutes ses parties, dont il ne faut absolument oublier aucune.

Vou verrez donc encore dans l'écurie si le cheval se soulage tantôt sur un pied, tantôt sur l'autre; s'il ne porte point une jambe en avant, & s'il n'a pas les jambes de devant arquées, c'est-à-dire, courbées, ce qui feroit connoître qu'elles sont fatiguées ou usées : enfin s'il ne les a pas trop en-dessous, ce qui marqueroit de la foiblesse, & qu'il est sujet à tomber.

Vous verrez si le cheval n'est pas trop étroit des flancs, si son flanc, en respirant, a les mouvemens unis & doux, & s'il n'est point agité & inégal, s'il ne s'y fait pas comme une corde depuis la cuisse jusques vers les côtes, ce qui dénote que le flanc est altéré & le cheval poussif; & s'il a en outre les narines ouvertes & tendues, on le jugera poussif outré.

En sortant le cheval de l'écurie, on l'arrêtera au jour, & l'on regardera ses *yeux*; s'ils sont vifs & clairs, ou transparens, & qu'on puisse voir dans le fond, la vitre étant sans nuage, ni tache, ni cercle blanc; si elle est aurore ou feuille-morte, le cheval est lunatique; si les yeux sont tristes, bruns & troubles, ou d'un noir de charbon, ils ne valent rien, il est aveugle.

Vous examinerez si le cheval a la tête petite, seche & bien placée; ceux qui ont la tête grosse, chargée de chair, & les yeux petits, sont pesans à la main, lourds & paresseux.

Il faut que les *oreilles* soient petites & bien placées en haut de la tête, & non pas basses & tombantes, ce qu'on appelle *orillards*, & que les maquignons déguisent en relevant fort haut le frontal de la bride & du licol.

Que la *ganache*, ou intervalle des deux os de la gorge, soit creuse & vide; la ganache glandée ou remplie de glandes, menace d'une gourme prochaine les jeunes chevaux qui ne l'ont point encore jetée; & les autres, de fausse gourme ou d'obstruction dans la tête.

Pour discerner si le cheval n'a pas la morve, la courte haleine, ou quelqu'autre mal interne, empoignez-le ferme au gosier, proche la racine de la langue, assez long-temps, & jusqu'à ce qu'il ait toussé deux ou trois fois; s'il remue aussi-tôt les mâchoires comme s'il mâchoit quelque chose, ce qui ne vient que de quelques vilenies qu'il a tirées en toussant, c'est une marque qu'il a eu la morve ou quelque morfondure; s'il tousse comme s'il étoit enroué, c'est un signe de poumons gâtés. Si les flancs redoublent & qu'il remue la queue, la respiration est embarrassée.

La *bouche* doit être médiocrement fendue; si elle l'est trop ou trop peu, ce sont des défauts; si elle est trop fendue, le mors porte trop haut & hors de son appui; si elle est peu fendue, le cheval est petit mangeur, sujet à perdre son avoine, & se nourrit moins. Les barres, gencives, ou porte-mors ne doivent être ni trop rondes, ni trop aiguës : les premieres ont l'appui trop ferme & insensible, lorsqu'elles sont échauffées par l'action du mors, ce qui fait qu'on ne peut alors retenir le cheval, & c'est ce que le vulgaire appelle prendre le mors aux dents, quoiqu'il ne le prenne jamais en effet. Les barres, au contraire, trop aiguës & trop sensibles, s'offensent aisément, & le cheval, au moindre mouvement, se cabre & se défend, ce qui, souvent, le fait croire ombrageux, quoiqu'il ne le soit pas. Aux *bouches trop sensibles*, il faut le mors plus gros & plus rond, pour offenser moins les barres. Aux insensibles il le faut, au contraire, plus menu, pour opérer plus d'effet.

En ouvrant la bouche du cheval on connoît son *âge* aux dents; & pour cela,

on prend l'une des branches de la bride avec la main gauche, on la hausse, & de la main droite, on abaisse la mâchoire inférieure ; ou bien on l'ouvre avec les doigts si le cheval n'a point de bride. Nous dirons d'abord en général que les dents étant fermées, si les supérieures joignent exactement les inférieures, le cheval est jeune, mais si les unes avancent plus que les autres, il est vieux. Les gencives seches, les levres livides, les dents longues, jaunes & raboteuses, les salieres au-dessus des yeux creuses, & les sourcils blancs, sont toutes marques de vieillesse. Mais pour connoître positivement l'âge, au moins pendant quelque temps, voici ce qu'il faut savoir.

1. *Quinze jours* après la naissance du poulain, ses dents commencent à pousser. Ce sont les *dents de lait*, qui sont courtes, petites, blanches & pleines. Ces dents, qui sont au nombre de douze, six en haut & six en bas, tombent pour faire place à d'autres, qui marquent progressivement l'âge du cheval.

2. *A trente mois* ou deux ans & demi, les deux dents de lait du milieu tombent, & font place à deux autres qui poussent, & qu'on appelle les *pinces*, qui sont plus larges & plus fortes, cannelées, creuses en dedans & noires au fond du creux.

3. *A trois ans & demi*, les deux dents de lait d'à côté des pinces tombent à leur tour, & celles qui les remplacent s'appellent les *mitoyennes*.

4. *A quatre ans & demi*, les dernieres dents de lait tombent, & font place à d'autres, qu'on appelle les *coins*.

5. *A cinq ans & demi*, la dent du coin déborde la gencive, & reste encore creuse & pleine de chair.

6. Mais *à six ans*, la chair a disparu, la dent est remplie, s'est alongée ; il reste une marque noire au fond du creux.

7. *A sept ans*, le noir approche le haut de la dent.

8. *A huit ans*, il est à rase, après quoi il n'y a plus de marque, à moins que le cheval ne soit ce qu'on appelle *bégut ;* alors il marque toujours naturellement, la dent restant toujours creuse, comme aussi lorsqu'il est contre-marqué, c'est-à-dire, quand on a par fraude creusé la dent du coin avec un burin, & qu'on a rempli le creux avec de l'encre, ou de la cire noire. Mais on le reconnoît à quelques signes de vieillesse que le cheval montre d'ailleurs, & dont nous parlerons tout-à-l'heure. Quelquefois aussi les maquignons, quand leurs chevaux sont trop jeunes pour les vendre, leur arrachent les dents de bonne heure, pour en faire pousser d'autres, & les faire paroître plus âgés.

On ne doit pas s'arrêter, pour connoître l'âge, aux *crochets* ou dents pointues qui sont à deux doigts de distance des coins, parce que les crochets viennent aux uns plus tôt, aux autres plus tard ; mais il y a d'autres signes pour reconnoître qu'un cheval est plus ou moins vieux, à la longueur des dents qui sont jaunes, creuses, décharnées & les crochets usés.

Si les dents de devant sont usées dans le milieu, c'est de plus une marque que le cheval *ticque* sur l'auge, ce qui est un défaut déplaisant, qui le fait maigrir, & lui fait perdre son avoine.

On reconnoît encore la vieillesse à la ganache, dont les deux os alors sont aigus, à la profondeur des salieres, aux poils blancs dont les sourcils sont parsemés, ce qu'on appelle *sciller*, & il en paroît aussi sur les jambes, ce qui marque quatorze ou quinze ans.

L'*encolure* sera bien, si elle est mince, relevée, & non pas fausse ou creuse, épaisse, ni pendante : ces dernieres encolures sont sujettes à la gale.

Que le cheval ne soit point *ensellé*, c'est-à-dire, qu'il ait les *reins* droits & non courbés ; les reins bas sont une marque de foiblesse : tout bon cheval doit les

avoir doubles, c'eſt-à-dire, un peu élevés des deux côtés de l'épine du dos, les côtes amples & rondes, pour qu'un cheval ait plus de boyau & un meilleur flanc, pourvu que le ventre ne ſoit point avalé & pendant comme le ventre d'une vache.

Que le cheval ſoit bien ouvert du devant & du derriere, de façon qu'il ne ſe coupe point, & n'ait pas les jarrets trop ſerrés.

Pour achever de les examiner, vous paſſerez la main tout du long des *jambes*, juſques dans le paturon, pour connoître s'il n'y a point de coupures ou malandres avec des gales au pli des jambes. Si le nerf de la partie d'en bas eſt bien détaché de l'os, ſans ſuros, dureté ou enflure quelconque, ſans grapes au boulet, fentes, mules traverſieres & eaux dans le paturon qui, de temps en temps, feroient boiter le cheval; enfin ſi la jambe eſt plate, bien ſaine, & point trop longue pour le corps, que les paturons ne ſoient pas trop alongés, & ce qu'on appelle *long jointé*, car alors étant trop plians, ils ſont foibles.

Vous verrez ſi les *pieds* ne ſont point plats, larges & cerclés, ce qui fait connoître que le cheval a été fourbu & deſſolé, au lieu d'avoir le ſabot élevé & uni, comme il doit être; & faiſant lever les quatre pieds l'un après l'autre, vous frapperez deſſus avec un bâton, ou une pierre, pour voir s'il n'eſt pas difficile à ferrer, & ſi les pieds ſont ſains en dedans.

Après cet examen, vous ferez *trotter* le cheval en main, ſans fouet, pour voir s'il trotte librement & ne boite point : s'il eſt auſſi ouvert du devant que du derriere en trottant, comme quand il eſt en repos, & ne ſe coupe point, & vous verrez encore, en le faiſant arrêter, ſi, après avoir trotté, ſon flanc eſt tranquille.

Enfin, pour achever de connoître un cheval qu'on veut acheter; ſi c'eſt un cheval de ſelle, on doit le faire ſeller, & le *monter* ſoi-même, pour connoître ſes qualités & ſes défauts, & voir ſi ſes allures vous plaiſent. Mais il faut examiner d'abord ſi la bride & la gourmette ſont bien miſes, ſi la ſelle eſt en place & bien ſanglée, ſi le cheval reſte ferme & tranquille, ſans qu'il bouge en le montant, & juſqu'à ce que vous ſoyez placé en ſelle. Enſuite, ſans l'animer, ni lui faire peur de l'éperon ni de la gaule, lachez-lui quatre doigts de la bride, ſans le ſoutenir de la main, le laiſſant aller le pas à ſa fantaiſie dans cette négligence pendant un quart-d'heure; s'il a à broncher, il bronchera; s'il eſt peſant à la main, il ira entiérement ſur le mors; s'il eſt pareſſeux, il diminuera ſon allure & s'arrêtera, & pour le faire aller en avant, on eſt obligé de branler le corps, les jambes & même les bras : mais ſi, au contraire, malgré votre molleſſe à le chaſſer, il marche la tête levée, mâchant ſon mors, le pas hardi & ſans broncher, il ne faut pas douter que le cheval ne ſoit vigoureux.

Etant deſcendu de cheval, vous finiſſez par lui faire donner de l'avoine, pour voir s'il la mange bien, & ne ticque point ſur l'auge; s'il boit bien, & ſi ſon flanc eſt auſſi tranquille en mangeant qu'auparavant. Alors toutes les précautions ſont priſes, mais on a encore quelquefois de la peine à ſe garantir des tromperies ſans nombre des maquignons. Nous rapporterons ici quelques-uns des moyens qu'ils emploient pour farder leurs chevaux.

Mais il nous reſte encore quelques obſervations ſur les chevaux de trait en particulier, & à dire quelque choſe ſur les qualités des chevaux des différens pays, & ſur celles qu'on attribue aux différens poils.

Nous appelons *chevaux de trait*, ceux de charrette & de labour, même de carroſſe, pour leſquels on en choiſit des plus beaux : on emploie même aujourd'hui pour ces attelages des chevaux anglois & autres qui ont preſque la fineſſe des chevaux de ſelle; ils ont plus de rapport à ce que nous avons dit précédemment.

Quant aux chevaux de tirage les plus communs, on n'y regarde pas de ſi près; on eſt obligé de leur paſſer quelque choſe quand ils n'ont pas de défauts eſſentiels.

Ce n'est pas un grand défaut, par exemple, quand un cheval de trait, de charrette ou de labour, a la tête un peu grosse d'ossemens, pourvu qu'elle ne soit pas chargée de chair, car les têtes trop charnues sont sujettes aux maux des yeux.

Ces chevaux qui ont le front enfoncé sont ordinairement de grand travail, à la différence de ceux de monture & de carrosse, qui doivent avoir le front égal, étroit; & quand il est busqué en tête de mouton, sa figure en est plus noble. Les *yeux* gros ou enfoncés & les sourcils élevés sont aussi une marque de bon travail, & quelquefois de malignité.

Les *encolures épaisses*, auxquelles ces chevaux sont sujets, sont exposées à la gale, sur-tout quand elles sout plissées; alors on ne peut presque plus la déraciner.

Le *poitrail* large est une bonne qualité pour un cheval de trait, il n'en est pas plus lourd & tire mieux; il en est de même des *épaules* un peu grosses.

La plupart de nos fermiers des environs de Paris font cas, pour se monter, des *chevaux d'allure*, mêlée de l'amble & du pas, ou de l'amble & du galop, ce qu'on appelle l'*aubin*, qui est le train assez ordinaire des chevaux de messageries qui portent les malles & ballots, & ces chevaux s'achetent assez chers, parce qu'ils vont vîte pendant quelques années; qu'ils ont ainsi l'avantage de diligenter les affaires, & qu'on a l'agrément d'être monté doucement: quelques-uns y mettent aisément jusqu'à 800 liv. sauf d'en acheter un autre quand celui-là est usé. Mais ces chevaux rasent le tapis, & sont sujets à broncher, car ces allures sont la marque d'une foiblesse de reins ou de jambes usées, le cheval ne les prenant que pour se soulager, quand on le presse trop, & s'en trouve bientôt ruiné. Les gens sages préferent un cheval qui a le trot doux, qui avance presqu'autant & dure davantage. Mais la mode se passe de ces bidets; & la chaise à deux chevaux, conduite par un postillon, est préférée.

Noms & qualités du poil des Chevaux, par ordre alphabétique.

La couleur du poil des chevaux sert encore, selon certaines personnes, à juger de ce qu'ils valent; mais, à dire le vrai, leurs bontés ne consistent que dans leur vigueur & leurs autres qualités intérieures, & non pas dans la couleur de leur poil, qui n'est qu'un badinage de la nature. Voici la liste des poils les plus ordinaires.

Alzan, est un cheval dont le poil est rousseâtre, & le crin de la même couleur, ou bien blanc ou noir. Il y a différens *alzans*, selon que la couleur est plus ou moins claire. L'alzan ordinaire n'est ni brun ni clair, & c'est celui qu'on appelle *alzan* tout court: les chevaux de ce poil sont fort estimés, & le proverbe espagnol dit que l'alzan est plutôt mort que lassé. Quand il a les extrémités lavées, c'est une marque de foiblesse.

Alzan-bay, tirant sur le roux, est comme le rousseau aux hommes: les chevaux de ce poil sont bons, sur-tout lorsqu'ils ont la queue, le crin & les jambes noirs: ils sont fort sujets à être bilieux, & ont par conséquent beaucoup de feu.

Alzan-poil-de-vache, avec les crins de la même couleur, est moins bilieux que l'alzan-bay: il a des marques blanches qui viennent du flegme qui le domine; ce qui tempere de beaucoup son ardeur, & le rend bon.

Alzan-clair, a les crins blancs, & n'est pas bon, à cause du trop de flegme qui le rend mou.

Alzan-brûlé, est fort beau; les extrémités & les crins du cheval alzan-brûlé sont toujours noirs: c'est le poil le plus estimé d'entre les alzans.

Alzan-obscur, est mélancolique & docile.

Auber, approche de la fleur de pêcher : c'est un poil blanc, semé par-tout le corps d'alzan ou de bay : il est assez agréable à voir, mais peu estimé dans les maneges : le cheval auber est sujet à perdre la vue.

Bay, couleur fort ordinaire, que le peuple appelle rouge, & qui approche de la châtaigne, plus ou moins claire ou obscure ; car il y en a de diverses sortes, qui sont toutes estimées. Les chevaux bays ont ordinairement le crin noir.

Bay-clair, est le moins bon, à cause du flegme qui le domine.

Bay-doré ou *bay-doux*, a le fond du poil d'un jaune vif, il est meilleur que le précédent, à cause qu'il y a plus de bile qui anime ce cheval.

Bay-brun, presque noir, dénote que ce cheval est bilieux, & qu'il a du feu ; il marque ordinairement au bout du nez & au flanc.

Bay-miroité ou *à miroir*, est un bay-clair qui a quelques marques d'un bay plus obscur.

Blanc, cheval paresseux.

Etourneau, approche du gris-brun, ou du noir, à la réserve de certains poils blancs qui sont fréquens, & qui l'empêchent d'être tout-à-fait noir ; il ressemble à l'étourneau : les chevaux de ce poil sont assez bons.

Fleur-de-pêcher, voyez *auber* : c'est le même.

Gris-tisonné ou *charbonné*, est un poil marqueté de noir ça & là, à grandes marques : les chevaux de ce poil sont ordinairement fort agiles & dispos.

Gris-pommelé, a sur le corps des marques plus ou moins grises : ce poil est très-commun, & il ne vaut pas le tisonné.

Gris-argenté, est un gris vif & beau : les chevaux sous ce poil ne sont pas trop vifs, à cause du flegme & de la pituite dont ils sont dominés.

Gris-tourdille, est un gris-pommelé.

Gris-sale, est un gris mêlé presque tout de noir ; il est meilleur que le gris-pommelé.

Gris-brun, cheval assez bon.

Gris-rouge, meilleur que tous les autres, à cause que la bile y est mêlée de flegme.

Isabelle, a le poil d'un jaune clair ; il est bon cheval.

Isabelle-doré, a le poil d'un jaune plus vif.

Louvet, est de couleur de poil de loup ; il est clair à de certains chevaux, & brun à d'autres : ces derniers sont les meilleurs, ils approchent des isabelles. Il y en a qui ont une raie noire sur le dos.

Mille-fleur, voyez *auber* : c'est le même.

Noir fort vif, autrement dit, *noir-maure* ou *noir-jais*, est le plus beau.

Noir mal teint ou *noir sale*, n'est point tant estimé pour la beauté, ni pour la bonté que le noir-maure.

Pie, on appelle *pie* tout cheval qui a des marques de poil blanc sur un autre poil : il y en a de différentes sortes.

Pie-noirs, sont les plus ordinaires, & ce sont les vrais pies : bons chevaux.

Pie-bays, meilleurs.

Pie-alzans, encore très-bons. Toutes ces trois différentes *pies* ont du blanc jusqu'au dessus du jarret, & sont tous d'excellens chevaux : remarquez pourtant que ceux qui ont le moins de blanc, sont les plus recherchés par les connoisseurs, pour la beauté & la bonté.

Porcelaine, a le corps blanc, mêlé de taches bizarres : les chevaux sous ce poil sont rares & assez bons, mais fantasques.

Rouhan, est un cheval qui a le poil mêlé de rouge & de blanc.

Rouhan vineux, tire sur la couleur de vin.

Rouhan cavessé de maure, a la tête & les extrémités noires, & le reste du corps rouhan : il est excellent.

Rubican, est noir-bay, ou alzan, avec du poil blanc semé çà & là, surtout aux flancs : il est fort vif.

Soupe-de-lait, couleur du potage au lait

lait bien sucré, c'est-à-dire, mêlé de roux & de blanc, est une couleur rare, qui est estimée aussi dans les pigeons.

Souris, est de la couleur de l'animal qui porte ce nom : les uns ont la raie noire sur le dos ; d'autres aux jambes & sur les jarrets : les chevaux de ce poil, qui ont les extrémités noires, sont très-recherchés.

Tigres, ce sont les chevaux tisonnés, excepté que les tâches des chevaux tigres sont moins larges, & qu'ils ne sont point si bons que les tisonnés.

Truité, a le corps & la tête mouchetés de roux ou d'alzan.

Zain, se dit des chevaux qui ont le poil obscur, sans blanc ni gris : ils sont vigoureux & difficiles à dompter.

Des différentes especes de Chevaux dont on se sert en France.

Le pays fait encore beaucoup en matiere d'achat de chevaux.

Les chevaux *anglois* sont d'assez belle taille, également propres à la selle & au carrosse : on les estime fort pour la course & pour la chasse ; mais ils sont ordinairement farouches & ombrageux. Les *guilledins* sont des chevaux d'*Angleterre* hongres, fort légers & fort vîtes.

Les chevaux d'*Irlande* sont aussi très-bons : on les appelle *aubins*, parce qu'ils vont l'amble ; ce qui est rare dans les chevaux anglois.

Ceux de *Flandre*, autrement dits, *flandrins*, sont de belle taille, & font assez bien leur montre ; mais les bons sont rares : c'est pourquoi les marchands tâchent de les faire passer pour chevaux normands. On ne peut guere distinguer les flandrins qu'à leurs pieds, qui sont gros & larges.

Les *roussins* qui nous viennent d'*Hollande* & d'*Allemagne*, sont assez beaux de taille ; ils vont à toutes sortes d'airs, & plient naturellement les bras en sautant, ce qui leur est particulier. Ils vieillissent bientôt. La Hollande fournit beaucoup de chevaux de carrosses, & la Suisse ceux des troupes.

Les chevaux de *Frise* sont doux, & sont assez propres à toutes sortes d'exercices, pourvu qu'on ne les fasse pas courir long-temps, car ils n'ont pas beaucoup d'haleine, & le flanc s'altéreroit bientôt.

Le cheval de *Danemarck* est assez bon ; il est ordinairement léger, mais peu disciplinable ; il y en a beaucoup de sauteurs, mais il est difficile d'en trouver de bien taillés.

Les chevaux communs d'*Allemagne* ressemblent à ceux de Flandre ; ils sont assez robustes, mais massifs : c'est pourquoi on ne s'en sert que pour l'attelage ou pour l'armée.

Les *suédois* sont richement taillés & grands coursiers.

Il en vient de très-bons de *Pologne*.

Les *hongrois* sont grands travailleurs & grands voyageurs ; ils supportent aisément la faim & le froid ; ils ont la tête quarrée & grande, la taille longue, le ventre plat, les os grands, & tout le corps fait en angle ; ils sont fort maigres & fort laids.

Les chevaux de *Naples* ont la taille grande, l'encolure fiere & bien tournée, mais un peu grosse & la tête aussi : ils sont robustes, très-vifs, grands coursiers, vont à toutes sortes d'airs, & sont bons pour la guerre & pour le manege ; mais il s'en trouve beaucoup de très-malins.

Ceux d'*Espagne* sont beaux & très-légers ; mais ils passent pour être de très-peu de durée. Les *genets* d'Espagne ont la marche grave & hardie, le trot relevé, le galop fort bon, & la carriere très-vîte ; mais la plupart sont difficiles à dresser. Les meilleurs chevaux d'Espagne sont ceux d'*Andalousie*. Ceux de *Cordoue* sont plus grands, & il y en a bien davantage : on s'en sert beaucoup pour la guerre. Tous

les chevaux d'Espagne en général sont nobles, sages, vîtes, & excellens pour le haras & pour le manege; ils ne sont pas si menus ni si fins que le barbe, ni si gros que le napolitain, mais entre les deux.

Les *barbes*, c'est-à-dire, ceux qui viennent de Barbarie, ont la taille menue & les jambes décharnées; mais ils sont très-forts, très-vîtes, fort courageux, & servent jusqu'à ce qu'ils meurent. On en fait d'excellens étalons, qui produisent des chevaux de chasse. Un poulain engendré d'une barbe, s'appelle un échappé de barbe.

Les *turcs* sont plus hauts & de taille inégale; ils sont vîtes, & de bonne haleine, vivent long-temps, & sont vigoureux & sains; mais ordinairement ils n'ont point de bouche, & ne levent que très-peu les jambes: la plupart sont blancs. On en éleve beaucoup dans la Caramanie, au pied du Mont-Tauris, qui sont parfaitement beaux & bien faits; ils passent pour les meilleurs de toute l'Asie.

Ceux de *Médie*, province de Perse, sont pourtant encore meilleurs: ils sont grands, hardis, très-vigoureux, fort vîtes, & travaillent beaucoup; mais ils sont très-rares en France.

Ceux d'*Arabie*, même les cavalles pleines, sont très-vîtes à la course, & de grande fatigue: on les nourrit de lait de chameau; ils sont plus petits, & n'ont pas la taille si noble que ceux d'*Arménie*, & ils sont plus larges de jambes, d'une encolure moins fiere, & moins fougueux. Les chevaux *moresques* sont de corpulence médiocre, grands travailleurs & grands coureurs; mais il leur manque un peu de fierté.

Les chevaux de *Bourgogne*, sur-tout les *comtois*, sont excellens pour le harnois & le tirage; mais ils n'ont rien de fin: ils sont même sujets à devenir aveugles.

Les *bressans* ont meilleure grace sous l'homme, parce qu'ils ont l'encolure plus belle & la tête plus décharnée; mais ils ne sont pas si estimés pour le tirage.

Nous appelons en France *bidets*, les chevaux de petite taille; & *doubles-bidets*, ceux qui sont de taille médiocre, au-dessus de celle de bidet.

Les meilleurs bidets viennent en France: il y en a d'admirables.

On appelle *roussins*, les chevaux épais & entiers, comme ceux qui viennent d'Allemagne & d'Hollande: ils sont très-bons pour faire voyage & pour servir en guerre.

Tromperies des Marchands de Chevaux.

Comme les marchands de chevaux sont habiles & hardis à cacher les défauts de ceux qu'ils vendent, il est bon de connoître le plus qu'on peut de leurs tours d'adresse, non point pour tromper, mais pour s'empêcher de l'être, & pour pouvoir quelquefois corriger un défaut corrigible.

Aussi-tôt que le maquignon a acheté un cheval, il tâche d'apprendre le mieux qu'il peut du vendeur, quels sont les vices & les imperfections de son cheval, pour employer ensuite tout son savoir à les corriger ou les cacher. Par exemple:

Si le cheval qu'il achete est mélancolique & *sans vigueur*, il ne manquera pas au matin, à midi & au soir, de le bien frotter, jusqu'à ce qu'il le rende sensible au point d'être toujours en action au moindre mouvement du fouet du maître: avec cela, cet animal aura toujours quelques coups toutes les fois qu'on l'étrillera ou qu'on le découvrira; & même pendant qu'il sera en vente; le maître, en entretenant son chaland, ne laissera pas que de le battre & de le tourmenter, si bien qu'à sa voix seule il ne cessera point de sauter. Quand on le mene au marché, pendant que le valet le monte, le maître lui donne cinq ou six bons coups de houssine, le valet lui enfonce les éperons dans le ventre & si le pauvre cheval venoit à joue-

un peu de la queue, ce qui feroit une marque de foiblesse, le maître lui décharge sur le champ un grand coup de bâton sur la croupe, pour qu'il ne la remue plus. Si ceci ne suffit pas pour rendre le cheval très-sensible à le faire aller vigoureusement, tant qu'il aura une étincelle de vie, le maquignon, avec les deux premiers doigts de la main, lui relevera la peau le long du ventre, & le percera d'outre en outre en deux ou trois endroits avec une alêne, ensuite il frottera ces piqûres avec du verre pilé finement, en mettra dedans autant qu'il pourra, & rajustera proprement le poil par dessus, ayant soin, pour guérir ces piqûres en moins de douze heures, de les frotter le soir d'un liniment fait avec de la térébenthine & du jaïet en poudre.

Si le cheval est *courbattu* ou *foulé*, le maquignon le monte & l'échauffe un quart-d'heure avant que de l'exposer en vente, le bat & le tient toujours en haleine; car tant qu'il aura chaud & qu'il marchera sur terre molle, il sera difficile de découvrir l'imperfection de son pied. S'il a la corne ridée ou raboteuse, comme sont la plupart des pieds foulés, ou s'il a quelque surot, douleur, ou autre mal visible aux jointures basses, on le montera dans la boue, pour lui salir les jambes & cacher ces défauts : de même pour en abattre les enflures, on le menera à l'eau, ou on lui lavera les mollettes des jambes avec de l'eau froide.

S'il *boite*, on ôte le fer du côté qu'il boite, ou bien le maquignon lui coupe un peu de la peau du talon, pour avoir lieu de vous jurer que le boitement ne vient que du manque de fer, ou de quelque légere atteinte au talon.

S'il a des *mollettes*, ils les lui font passer pour 24 heures.

De même, si le cheval est sujet à la *morve*, il arrêtera cette maladie pendant douze bonnes heures, en lui soufflant dans les narines une bonne quantité de poudre sternutatoire, & en les frottant ensuite avec deux longues plumes trempées dans du jus d'ail, ou dans de l'huile de laurier; après, ayant fait nettoyer les narines avec de l'eau tiede, il y jettera une mixtion d'ail bien battu, & de moutarde, qu'il y retiendra en bouchant bien les narines avec ses mains, pour que le cheval éternue ensuite autant qu'il voudra. Ils arrêtent aussi la pousse pour quelque temps.

Si le cheval est glandé sous la ganache, ils mettent subtilement les doigts dans la bouche, & sur les barres, pour l'obliger à tirer la langue. Par ces mouvemens les glandes sont moins sensibles.

Quand un cheval est si *vieux*, qu'il n'est plus bon à rien, le maquignon lui brûle le bout des dents, afin que le cautere actuel que le feu y fera, empêche qu'on n'y reconnoisse l'âge; ou bien, s'il a perdu ses dents de marque, il lui maniera les levres à tous momens, & les percera d'une alêne, pour le rendre si sensible, qu'il ne se laisse pas regarder les dents.

Il y a encore beaucoup d'autres tromperies ordinaires aux maquignons, comme de vendre un cheval *lunatique*, de lui teindre le poil, de faire des fausses queues ou des marques blanches au front, ou d'éteindre le bas de celles qui s'alongent trop, jusqu'au bout du nez; s'il a la *bouche dure* & seche, on lui donne un mors rude frotté de quelque drogue pour le faire écumer, comme du miel & du sel, ou de la poudre de staphisaigre : pour qu'on ne s'apperçoive point qu'il appuie sur son mors, & qu'il paroisse léger à la main, on lui met dans les levres une petite chaînette qui est attachée à la bride & à la gourmette si adroitement, qu'à peine l'apperçoit-on. Enfin, les maquignons font prendre à leurs chevaux certaines habitudes qu'ils appellent *montre*, où ces animaux font merveilles; mais hors de là, ce n'est plus rien qui vaille.

On ne sauroit trop prendre garde, soit aux allures, soit à toutes les parties d'un cheval quand on l'achete, parce que les finesses des maquignons, pour cacher les défauts manifestes, aussi-bien que les plus secrets, sont en très-grand nombre. Pour

faire paroître la queue forte aux chevaux qui l'ont foible & débile, ils la lient, comme on faisoit anciennement aux coursiers; & quand le cheval est *crochu*, c'est-à-dire, qu'il a les *jarrets trop serrés*, ils laissent pendre le bas de la queue jusqu'au dessous des jarrets, & l'élargissent pour les couvrir.

Si le cheval a les *oreilles longues*, ils les coupent pour les rendre aiguës; & si elles sont abaissées, ils les relevent par le mouvement de la testiere, ou même ils les coupent un peu & les recousent. Si le cheval est long, ils lui approprient une selle haute de siege. Quand il a la corne mauvaise, ils y appliquent du surpoint ou divers onguens, & le ferrent à l'avantage, déguisant si bien le défaut, qu'ils font paroître le cheval tout autre; & lorsqu'il a du poil dont la couleur ou le mélange pourroit être de mauvais augure, ils le colorent d'une autre façon : ce qui est pourtant aisé de reconnoître par la différence de la couleur naturelle.

Si le cheval est ombrageux, ils le harcelent sans cesse de la main, de la voix & du genou, lorsqu'il est prêt d'aborder quelque chose qui lui peut faire peur, en sorte qu'ils le divertissent. On dit même qu'ils font manger de l'ivraie aux chevaux vicieux, peu avant que de les exposer en vente, que cette nourriture les enivre, & les rend très-doux, tant que l'effet peut durer. S'il est fort en bouche, avant que de le mettre à la carriere, ils ont au bout un homme affidé, qui, de la voix & de la main, lui fait signe de parer; ainsi il s'arrête, & en a bientôt pris l'habitude en ce lieu. Si le cheval a difficulté de respirer, ils lui fendent les naseaux, ou y remédient par différens médicamens dont l'effet est de peu de durée. S'il est *dur à l'éperon*, ils le tourmentent par coups & par menaces, & le plus souvent ils lui frottent les flancs avec du sel & de la lessive ou du vinaigre; ou bien, ils lui donnent peu de l'éperon, mais l'enfoncent vigoureusement.

Si le cheval est *zain*, (ce que bien des gens n'aiment pas), c'est-à-dire, s'il n'a point une marque blanche ou étoile au front, ils la font venir en y appliquant une pomme cuite toute brûlante, qu'ils serrent avec un bandage pour l'y retenir, ce qui fait tomber le poil, qui revient blanc ensuite.

S'il *boit dans son blanc*, c'est-à-dire, si la pelotte blanche ou étoile du front se continue depuis le front jusqu'au bas des levres, ce qui fait une face blanche désagréable, ils teindront la partie inférieure en noir, en lui laissant seulement l'étoile au haut du front. Enfin les tromperies qui se font sur les chevaux sont innombrables.

Quant au *marché à faire*. L'usage à Paris, en achetant des chevaux, est de convenir réciproquement de ce qu'on donnera aux domestiques. Ce que l'acheteur donne pour les gens du vendeur, le marchand en rend autant à ceux de l'acheteur. C'étoit ordinairement 12 liv. quand le prix de l'achat ne passoit pas mille francs. Il n'y a plus de prix fixe aujourd'hui sur aucune chose, tout est toujours pris sur l'acheteur. Si vous avez un courtier ou un maréchal que vous payez pour examiner le cheval, & qui aide souvent à vous tromper, le marchand qui le paie de son côté, ce qui est convenu sans paroître, vous le vend plus cher, de sorte qu'il vaut souvent encore mieux de s'en rapporter à ses propres lumieres. Les marchands tromperoient encore plus s'ils n'étoient obligés à garantie.

Cas redhibitoires & garantie. Les marchands, à Paris, doivent garantir leurs chevaux de pousse, morve, courbature, & d'être boiteux d'un vieux mal. Mais on ne peut les contraindre en justice à reprendre leurs chevaux après les neuf jours passés. On a établi une regle à Paris, au Marché aux Chevaux, pour la sûreté des acquéreurs. C'est qu'au lieu de payer le cheval comptant, on consigne l'argent entre les mains du juge du marché, jusqu'à la huitaine, qu'on rend le cheval, s'il est défectueux, ou bien le juge delivre l'argent au marchand, s'il n'y a point d'opposition. On est garanti par-là de bien des tromperies, ainsi que d'acheter un cheval

qui auroit été volé, & que le véritable propriétaire peut reprendre par-tout où il le trouve. Il n'en est pas de même des chevaux qui se vendent dans les foires.

De la Ferrure.

Le premier soin, après avoir acheté un cheval, c'est la *ferrure*, le marchand ne s'en mêle gueres, & le laisse ordinairement avec ses vieux fers, c'est autant d'épargné.

Il y a des regles pour la ferrure, mais la plupart des maréchaux les ignorent. Ils savent bien qu'en forgeant les fers, ils doivent percer les trous des clous à la pince pour les pieds de devant, & sur les côtés pour les pieds de derriere. Mais ils devroient prendre garde, 1°. de n'employer pour les chevaux fins particuliérement, que des clous déliés de lames; ceux qui sont trop épais serrent le petit pied, & font éclater la corne, & qu'il ne faut à ces chevaux que les fers les plus légers. 2°. Que pour bien parer les pieds, le maréchal ne doit point creuser dans les quartiers, ni couper les talons, ce qui affoiblit & desseche les pieds. 3°. Que le fer ne doit point porter sur la solle, ce qui feroit boiter le cheval. 4°. Que si le cheval a les talons bas & la fourchette grosse, il faut des crampons aux fers. 5°. Que s'il a les sabots longs & qu'il butte ou bronche, on doit raccourcir le pied, & relever un peu le fer du devant. 6°. Que si, par hasard, le cheval acheté est difficile à ferrer, ce n'est souvent que pour avoir été battu brutalement, & maltraité à la forge. 7°. Que pour le corriger du défaut que cette mauvaise habitude lui a fait prendre, on ne peut employer trop de douceur, & au lieu de le battre, il vaut mieux commencer par le faire travailler, ou le faire trotter dans une terre labourée, pour le lasser. Rendu ensuite à la forge, le flatter, lui passer la main sur le cou & le long du corps, & l'on essaiera, en lui parlant, de lui lever les pieds de devant hardiment, sans le surprendre, le chatouiller, ni le gêner : on lui donnera une poignée de son ou d'avoine pour récompense, après l'avoir laissé jeûner, & s'il laisse faire, on recommencera plusieurs fois; on lui frappera doucement de la main sur la croupe, on prendra la queue d'une main, & appuyant fortement dessus, on levera de même le pied de derriere, autour duquel on fera deux ou trois tours avec la queue, à l'endroit du paturon, si elle est assez longue, ce qui aidera à porter le pied; on s'appuiera bien de l'épaule contre la cuisse sans l'éloigner en dehors du corps, comme si on lui donnoit un écart, ce qui feroit de la douleur au cheval & l'obligeroit de la retirer. On continuera, pendant le ferrage de le flatter, de lui donner du son ou de l'avoine, du foin ou de l'herbe, & de lui parler : on mettra un autre cheval à côté de lui, s'il aime la compagnie.

8°. Si le cheval ne se rend pas, on lui couvrira la tête d'un tablier, ou bien on lui mettra les morailles, ou le torchené; ces moyens & le travail du maréchal sont les derniers qu'on doit employer : à la campagne, au défaut du travail, on embarre le cheval dans les limons d'une charrette, avec une barre qu'on y attache derriere lui, & sur laquelle on arrête le pied avec une corde; ce qui le gêne moins que le travail des maréchaux, & fait aussi bien. Il est assez ordinaire même que le cheval étant vaincu, cette opération suffit une seule fois, & qu'il se laisse ferrer par la suite, n'ayant pas été brutalisé.

Un autre moyen, qui paroîtra singulier d'abord, mais que pratiquoit feu M. Bourgelat, premier directeur de l'école vétérinaire, & auquel seul il y a des chevaux qui se rendent, c'est d'abandonner tout-à-fait le cheval, de lui ôter même son licol, ou de ne le tenir que par le bout de la longe, sans l'attacher en aucune façon. Plusieurs chevaux ne se livrent qu'à ces conditions.

Enfin tout cheval dangereux du pied ou de la dent, difficile à approcher & à ferrer, doit être châtré; ce qui l'empêche ordinairement de mordre & de ruer.

ARTICLE II.

Nourriture des Chevaux, & gouvernement en voyage.

NOURRITURE.

La quantité de nourriture doit être proportionnée à la taille du cheval, à son tempérament, & au travail qu'il fait.

Le *foin*, *la paille & l'avoine* sont les alimens dont on se sert ordinairement pour nourrir les chevaux. Dans les fermes on y emploie encore des fourrages qui valent bien le foin, comme *la vesce*, *la luzerne*, *le sainfoin*, *le trefle*, les pailles qu'on appelle des *menus* ou des *hottons*; il y reste toujours quelques grains de blé. Il faut leur donner moins de luzerne ou de trefle que de foin, ces nourritures sont plus substancieuses, le sainfoin est le plus sain. Les *fenerolles* en petite quantité sont aussi une excellente nourriture, qui les soutient dans le travail le plus fort, si vous leur en donnez deux picotins entre trois chevaux à midi, outre l'ordinaire d'avoine. Cette nourriture leur éclaircit & fait changer le poil, & les engraisse en quinze jours ou trois semaines : il faut prendre garde de ne leur en pas donner trop. Les marchands de chevaux en font grand usage. Le seigle, en place des fenerolles, les rafraîchit, & fait le même effet. Quand ils sont gras, ou que le plus fort travail est passé, il ne leur en faut plus donner.

Leur boisson, pendant qu'on les engraisse ainsi, doit être de l'eau blanchie avec du son. Il faut éviter en tout temps de leur faire boire de l'eau trop crue, comme celle de puits ou de fontaine, sans avoir pris cette précaution, ou du moins sans l'avoir battue avec la main, ou l'avoir laissé reposer long-temps à l'air. L'eau de riviere, d'étangs, de fossés, même de marre, quoiqu'un peu épaisse, leur est meilleure.

Le *son* rafraîchit un cheval & lui donne du boyau; mais la graisse qui en provient n'est pas ferme, & le cheval n'a pas la même force.

Le mélange, moitié son & moitié, avoine est une mauvaise économie dont les chevaux ne se trouvent pas mieux.

Le *foin* est bon pour les jeunes chevaux, & pour les maigres, pourvu qu'ils n'aient pas le flanc altéré.

La *paille* de froment nouvellement battue, & qui ne provient pas de blés couchés, est une excellente nourriture, préférable au foin, quand le cheval a le temps de la manger; elle lui donne de l'haleine, conserve le flanc frais, & forme une graisse ferme, ce qui a fait passer en proverbe : cheval de paille, cheval de bataille. Cheval de foin, cheval de rien.

Dans les fermes, on donne par cheval, en été, 20 liv. de foin sans paille, c'est-à-dire, une botte de dix livres le matin en deux chevaux, autant à midi, & une botte chacun pour le soir & la nuit, & trois picotins d'avoine, ou trois quarts de boisseau de Paris, & même le boisseau s'ils sont grands, ou quand ils travaillent fort. En hiver, une demi-botte de foin le matin par cheval, autant le soir, & 12 liv. de paille pour la nuit; on leur donne plus de paille s'ils ne sortent point. Il en faut moins pour un bidet; un demi-boisseau ou deux picotins d'avoine suffisent quand il ne sort point, ou ne travaille pas beaucoup; une botte de foin & autant de paille pour le jour & la nuit.

La ration militaire ordinaire de la cavalerie est de 12 liv. de foin, 12 liv. de paille, & trois picotins d'avoine, ou trois quarts de boisseau de Paris. On en donne autant à tout cheval de selle un peu grand, & quelquefois plus, quand il est maigre, jusqu'à ce qu'il soit gras.

Mais quand un cheval est naturellement gras, & qu'il est d'une constitution à s'entretenir de peu, il faut prendre garde de lui donner trop de nourriture, car les chevaux trop gras, outre qu'ils se lassent bientôt, sont encore sujets à la gras-fondure & à la fourbure; il suffit même quelquefois qu'un cheval ait trouvé dans l'écurie de l'avoine à sa disposition, & qu'il en ait mangé tout son saoul, pour devenir fourbu. Quand un cheval est maigre, il ne faut pas, à force de nourriture, vouloir l'engraisser trop vîte, il pourroit devenir farcineux.

Les chevaux qui sont devenus maigres à force de fatigue, ont ordinairement le flanc altéré. Il faut les saigner, les purger, & les rafraîchir, si l'on veut que la nourriture leur profite.

Le plus sûr moyen pour engraisser un jeune cheval qui a le flanc bon, c'est de le mettre au vert, à l'herbe, dans les prés, au printemps; il faut le faire saigner auparavant, & l'y laisser jour & nuit pendant trois semaines ou un mois. L'escourgeon est une espece d'orge qu'on seme en automne & que l'on coupe en vert au printemps, pour le faire prendre au cheval dans l'écurie. Cette nourriture est préférable à toute autre herbe qu'on pourroit leur donner de même à l'écurie.

Quelques personnes sont d'avis de ne point étriller les chevaux qui sont au vert, & prétendent qu'il faut les laisser dans leur fiente, mais cette ordure & toute mal propreté en général ne peut que leur nuire; il vaut mieux leur lever tous les jours la litiere, & les bien panser; cette propreté ne peut que leur faire du bien.

Pour empêcher que le vert n'engendre des vers dans le corps, on donne, une fois le jour, un picotin de son sec à chaque cheval, & on y mêle une once de foie d'antimoine en poudre.

Si l'air est froid dans le temps que les chevaux prennent le vert, il faut avoir soin de les tenir bien couverts, autrement ils pourroient devenir forbus.

Rien n'est meilleur pour les jeunes chevaux que l'herbe tendre des prairies; la rosée qui est dessus les purge, les engraisse, & leur rétablit les jambes. Elle ne vaut rien pour les vieux chevaux, ni pour ceux qui ont le flanc altéré, ou d'autres maladies qui viennent d'obstruction, comme morve, pousse, morfondement, &c.

Quand on retire les chevaux du vert, ou de l'herbe, & qu'on les remet au sec, il faut encore les faire saigner pour évacuer les humeurs superflues que cette nourriture peut engendrer.

Pansement.

Plusieurs personnes croient que l'abondance de la nourriture est la seule chose nécessaire pour engraisser un cheval, mais l'expérience fait voir qu'un cheval bien pansé, s'entretien plus gras avec moins de nourriture qu'un autre, à qui on en donne abondamment, qui sera mal pansé : l'étrille & la brosse sont nécessaires pour ouvrir les pores, faciliter la transpiration & dissiper les humeurs superflues qui forment une crasse grasse sur le cuir, arrêtent la transpiration, inquietent un cheval, lui causent des démangeaisons & souvent la gale, & enfin le font maigrir malgré toute la nourriture qu'on lui donnera.

Un homme qui ne quitte point l'écurie, peut panser sept ou huit chevaux, mais un charretier ou autre domestique occupé d'ailleurs, en a assez de quatre. La premiere chose qu'on doit faire le matin, c'est de nettoyer la mangeoire, donner l'avoine, lever la litiere avec une fourche de bois, séparant la paille seche d'avec celle qui est sale, la relever sous l'auge, & ensuite balayer l'écurie.

Il faut étriller le cheval légérement, & continuer jusqu'à ce qu'il ne sorte plus de crasse de l'étrille, en continuant de la battre de temps en temps sur le pavé, pour la nettoyer. Quand un cheval est chatouilleux à l'étrille, il faut se servir de la brosse plus que de l'étrille.

Mais en général avant que de se servir de la brosse, il faut épousseter le cheval avec un morceau de toile ou de serge, qu'on appelle *époussette*, pour ôter la poudre de dessus le poil.

Ensuite à chaque coup de *brosse* que l'on donne, il faut en tirer la crasse avec l'étrille. On brosse la criniere & le toupet dessus & dessous, & l'on fait entrer la brosse dans les crins, afin d'en ôter la poudre & l'ordure. Il y en a qui ne brossent point les jambes & qui les frottent avec un bouchon de paille: cette méthode ne vaut rien, la brosse est meilleure & pénetre davantage.

Quand le cheval est bien brossé, il faut, avec l'époussette, lui frotter la tête, les oreilles, le dedans des jambes de devant, & les cuisses.

Après quoi on lui démêle les crins de la queue en commençant par le bas, très-doucement. Il faut prendre garde que les dents du *peigne* ne soient cassées ou fondues, ce qui déchire la queue, & afin que les dents soient plus coulantes, il faut les frotter d'un peu d'huile.

Quand la queue est démêlée, on mouille sa racine & celle des crins avec une éponge, en continuant de les peigner. Si la queue est sale, il faut la tremper dans un seau d'eau qu'on leve jusqu'au tronçon, & la frotter ensuite avec les deux mains, & quelquefois avec du savon noir, pour la décrasser. On essuie ensuite, avec une époussette seche, le haut de la queue, la croupe, les fesses, les crins, l'encolure & la tête, afin d'unir le poil.

Il faut toujours tenir le corps des chevaux fins couvert d'une couverture de laine à l'écurie, prenant garde de trop serrer le surfaix qui la tient, de peur d'empêcher la transpiration. Les Anglois doublent cette couverture d'une toile blanche fine, pour leur tenir le poil uni.

On connoîtra ainsi si les chevaux sont bien pansés.

Gouvernement en Voyage.

Pour maintenir un cheval sain en voyage, il faut, quelques jours avant que de partir, le faire promener deux ou trois heures par jour, pour le préparer & le mettre en haleine. Il faut voir s'il ne manque rien à la selle, à la bride, & s'il est bien ferré à son a se.

Les premiers jours, on ne doit pas lui faire faire beaucoup de chemin, ni lui donner trop d'avoine, afin de ne le point trop dégoûter, mais quand il est en haleine, on peut faire de plus grandes journées, & augmenter aussi la nourriture.

Ceux qui conduisent un équipage, c'est-à-dire, plusieurs chevaux, font sept à huit lieues tout d'une traite sans débrider, & même ensuite jusqu'à dix, ayant soin, au bout de cinq lieues, de donner de l'avoine au cheval. Il arrive ainsi de bonne heure, se repose, & est en état de repartir le lendemain matin de très-bonne heure, évitant ainsi la chaleur la plus forte. Les militaires en usent ainsi, & s'en trouvent bien. L'on évite de cette façon aussi de se trouver la nuit dans des chemins qu'on ne connoît pas, s'il arrive quelqu'accident, d'être embarrassé pour y apporter remede.

Dans la marche, passé huit ou neuf heures du matin, on peut laisser boire un cheval dans la premiere bonne eau, qui n'est point trop fraîche ni bourbeuse. Vous le ferez passer même sans laisser tremper le ventre, & le mettrez au petit trot en sortant. On a soin de lui rompre l'eau en buvant, & de ne le pas laisser boire tout d'une haleine, sur-tout s'il a chaud, & de ne le pas trop couvrir ensuite; ce qui pourroit le faire devenir poussif; & quoiqu'il ait chaud, il n'en vaudra que mieux de boire avec ces précautions, pourvu qu'il ait encore une lieue ou deux à faire.

On doit prévenir le voyageur qui veut faire boire son cheval en route, soit dans une

une riviere, soit dans une marre, s'il gratte du pied, c'est qu'il veut se coucher; il doit alors tenir la bride haute, le presser de l'éperon & le faire sortir, car c'est signe qu'il n'a plus soif.

Quand on approche de l'hôtellerie, il faut marcher plus doucement, afin que le cheval ne soit point échauffé en arrivant, & en descendant, l'attacher au ratelier par la bride, lui lâcher les sangles, lui défaire le poitrail & la croupiere; ensuite on lui fera laver les pieds & les jambes jusqu'au dessus des genoux & des jarrets, avec de l'eau fraîche, & ne lui point mouiller le ventre, pour ne lui pas causer de tranchées; vous le laisserez ainsi un peu se rafraîchir avant de le faire boire. La méthode de laver les jambes du cheval avec de l'eau froide, empêche les humeurs qui sont émues, de descendre & de s'y fixer, & vaut mieux que de les frotter, comme font quelques-uns, avec un bouchon de paille, qui feroit le contraire.

Quand un cheval a bien chaud, ce qui arrive souvent aux chevaux de chasse, il faut le débrider & le desseller d'abord, lui abattre l'eau avec le couteau de chaleur, ou quelqu'autre à son défaut, le bien essuyer par-tout, & le couvrir en lui mettant de la paille seche sur le dos, sous la couverture, lui laver les jambes, comme nous l'avons dit, & lui jeter de la paille fraîche sous le ventre, pour l'obliger à uriner, ce qui soulage un cheval. Quand il sera suffisamment ressuyé & tout-à-fait sec, vous le ferez boire; il y auroit du danger à le faire autrement. Vous pouvez l'amuser en attendant avec un peu de foin. S'il n'y a point de riviere ou de marre auprès de l'auberge, & que vous soyiez obligé de faire boire de l'eau de puits à votre cheval, faites jeter dans le baquet une bonne poignée de son, & remuez l'eau avec la main; si vous avez le temps de l'exposer une demi-heure au soleil avant de lui la donner, elle en vaudroit mieux.

On aura soin de faire secouer le foin & vanner l'avoine qu'on lui préparera, afin d'en faire sortir la poussiere; sans cette précaution, les corps étrangers qui se trouveroient dans l'un & dans l'autre, pourroient faire tousser votre cheval, ou le dégoûter, ce qui vous donne quelquefois de la peine, & fatigue le cheval.

Quand un cheval se couche si-tôt qu'il est arrivé, c'est signe qu'il ressent de la douleur aux pieds, soit pour les avoir naturellement foibles & douloureux, soit que le fer le blesse. Il faut alors voir sous ses pieds s'il n'y manque rien; ôter, avec un couteau, le gravier & la terre; & s'il n'y a autre chose qu'un peu de chaleur, remplissez la sole avec de la fiente de vache, cela lui ôte l'étonnement des pieds, lui rend la corne douce & liante, & lui fait grand bien. Il faut aussi voir si le fer ne porte pas sur la sole, ce que l'on connoît en le déferrant, lorsqu'il est plus poli en cet endroit; en ce cas, on lui pare le pied afin qu'il puisse marcher plus à son aise, & soit en voyage, soit en séjour, il est bon de lui graisser les pieds de devant avec du beurre sans sel, de l'huile, de la graisse douce ou de l'onguent de pied, décrit au chapitre des maladies, ou à son défaut, la bouze de vache, délayée avec un peu de vinaigre, pour lui rafraîchir le pied.

Il est essentiel, après avoir débridé un cheval, avant que le mors soit sec, de le laver & l'essuyer ensuite, ce qui le conserve propre & empêche la crasse de s'y attacher; elle dégoûteroit le cheval. On visite en même temps la bride, & sur-tout les porte-mors, pour voir s'ils ne sont point pourris. On voit aussi si la selle ne blesse le cheval en aucun endroit, & en ce cas, on ôte de la bourre à l'endroit où elle le foule, qui pourroit être enflé, ce que vous remarquerez lorsque le cheval sera refroidi, car souvent l'enflure ne paroît pas tant qu'il a chaud; vous frotterez l'enflure avec de l'eau-de-vie & du savon que vous y aurez fait dissoudre sur des cendres chaudes, remede simple & excellent. (Voyez *enflure*, chap. des maladies.) On regarde encore si les panneaux de la selle ne sont pas pleins de sueur; alors on les fait sécher au soleil ou au feu, & avant que de seller le cheval, on les bat avec

une gaule, afin qu'ils ne se durcissent point. Si la croupiere lui a entamé la queue, on fait coudre dans le culeron, une grosse chandelle, si c'est en marche, mais en séjour, vous poudrerez la plaie avec du charbon pilé, ce qui la desséchera aussi.

Pour les blessures causées par la selle, ou pour s'être mordus les uns les autres, ou écorchés, lavez la plaie avec huile de noix & du vin rouge à froid, & continuez tous les jours deux fois, elle sera bien-tôt guérie; vous pouvez la couvrir avec de la filasse hachée menue, de peur des mouches. L'eau d'arquebusade ou vulnéraire est excellente aussi pour toutes sortes de blessures & de plaies, de même que l'eau de boule.

Si le cheval, la premiere & seconde journée, ne fait que tâtonner son avoine, vous lui donnerez du son mouillé pour ce repas, au second, vous lui en mêlerez avec l'avoine, & lui redonnerez enfin l'avoine toute seule. On peut, aux chevaux qui perdent l'appétit & se dégoûtent d'avoine, leur donner une once de thériaque délayée dans du vin, ou attacher à son mors, dans du linge, de l'assa fœtida, ou une pilule ou pelote gourmande, décrite au chapitre des maladies.

Quand on sort un cheval de l'écurie, ou de quelqu'endroit fermé, en le menant par la bride, on observe de ne le pas regarder en face, sinon il s'arrête quelquefois tout court, ou recule au lieu d'avancer.

Il faut avoir eu soin de lui faire mettre la selle long-temps avant que de partir, parce que la plupart des chevaux, quand ils sont sellés, se hâtent de manger.

Nous ajouterons encore quelques remedes qu'on peut employer le plus promptement dans les accidens qui arrivent souvent en voyage.

Aussi-tôt qu'on s'apperçoit d'une enclouure, il faut, pour empêcher que ce mal ne devienne de conséquence & qu'il guérisse promptement, après avoir fait déferrer le cheval, & avoir nettoyé la blessure, lui arranger une chausse au pied, dans laquelle vous mettrez des feuilles de bouillon blanc battues avec deux ou trois pincées de sel blanc de préférence, & deux cuillerées de bon vinaigre, & tenir l'écurie nette & non humide sous le pied. Le lendemain le cheval sera en état de continuer le voyage.

Si votre cheval a des tranchées, délayez deux ou quatre charges de poudre à canon, selon sa taille & corpulence, dans une écuelle avec une chopine de vin blanc, préférablement au rouge, faites-lui avaler, il sera bientôt guéri.

L'agaric de chêne appliqué, comme aux hommes, sur la blessure bien lavée, que l'on serre avec un bandage, remédie dans l'instant aux hémorragies, qu'aucun autre remede ne pourroit arrêter; l'hémorragie arrive pour avoir eu une artere coupée par quelqu'accident, comme d'avoir marché ou d'être tombé sur des cailloux aigus ou du verre; le cheval continue ensuite sa route.

Quand on est de retour enfin, comme les pieds du cheval ont coutume d'enfler après une grande fatigue, on lui déferre les talons, en ôtant deux clous à chaque pied de devant, on leur remplit ensuite de fiente de vache pendant deux jours, y ajoutant si l'on veut un peu de vinaigre. Après quoi on lui pare les pieds. Si c'est en été, on mene le cheval à l'eau matin & soir, on l'y laisse une demi-heure chaque fois jusqu'aux genoux & aux jarrets. Rien ne raccommode mieux les jambes des chevaux.

ARTICLE III.

Des Maladies des Chevaux.

OBSERVATIONS.

La médecine & la chirurgie qui s'exercent sur les chevaux, ont été abandonnées

jusqu'à présent à des maréchaux grossiers & sans étude. Aussi-tôt qu'un apprentif a fini son temps sous de tels maîtres, il s'établit & devient maître lui-même à l'aide de quelques recettes & prétendus secrets dont il ne connoît ni la vertu, ni la composition; & suivant toujours une routine aveugle qu'il a reçue, il ne sort jamais de son ignorance. C'est à ces gens cependant que l'animal le plus noble & le plus utile est livré dans les circonstances les plus critiques, ce qui nous a obligé de nous étendre ici sur la connoissance des maladies & sur les remedes, afin d'éviter les *quiproquo*, & de se conduire soi-même dans ces occasions mieux que ne pourroient faire les maréchaux, sans entrer cependant dans le détail des opérations de chirurgie qu'on ne sauroit gueres faire soi-même, & qui, par cette raison, leur sont abandonnées. On a heureusement l'espérance qu'ils acquerront une théorie plus éclairée & une pratique plus adroite depuis l'établissement de l'école vétérinaire, où ces opérations sont démontrées, par les directeurs les plus habiles *, d'une façon qui ne laisse rien à désirer. Il est bon de rapporter ici quelques observations qu'on ne manque pas de faire à cette école.

La *saignée* est l'opération la plus fréquente qui se pratique avec succès dans certaines maladies, & en plusieurs endroits, mais plus communément du col. On connoît l'état de la maladie par l'inspection du sang; s'il est noir, épais, ou sans consistance. (Voyez *sang*.) Mais jamais on ne doit saigner les chevaux bien portans, par précaution seulement, comme font quelques personnes, tous les ans au printemps, par un préjugé peu éclairé. On fera bien de quitter cette habitude incommode; c'est même un abus qui peut être dangereux. Quand ils ne travaillent pas & sont trop remplis, il vaut mieux leur retrancher de la nourriture & les promener beaucoup, pour prévenir les maladies auxquelles trop de plénitude les exposeroit, comme les coups de sang, la forbure & la gras-fondure.

Les opérations du *séton*, de l'*ortie* & des *chevilles*, faites sans la plus grande nécessité, sont regardées comme dangereuses & presque toujours inutiles. Il en est de même des *vessicatoires*, des *caustiques* & du *feu*.

Barrer la veine est encore un abus, dont il arrive par la suite des accidens, en quelque partie que ce soit.

L'*opération d'énerver* en est un autre.

Celle de *dessoller* est douloureuse, & presqu'inutile; la guérison longue, & le cheval ensuite ne vaut jamais rien. De bons cataplasmes, tels qu'on en indique ici pour l'atteinte, valent mieux.

Combien de pratiques abusives ne trouve-t-on point dans la précédente *Maison rustique* & dans le *parfait Maréchal de Solleysel*, que les plus doctes de nos maréchaux regardent encore comme l'oracle de ce genre. La réputation vient ordinairement d'avoir écrit des premiers sur un art. Celle de la Quintinie, regardé long-temps aussi comme le pere du jardinage, s'étoit acquise de même: on en a reconnu les erreurs. Tout a bien changé depuis qu'on s'est éclairé par de nouvelles observations plus raisonnées. Nous ne rapporterons ici que celles que l'expérience nous a confirmées, & les remedes que nous avons appris dans les académies, à l'armée, à l'école vétérinaire & à la campagne. Virgile **, avec un choix de bons avis sur l'agriculture, nous avoit déja donné de bons préceptes sur les haras, sur le choix des chevaux, & sur la cure des maladies, ce qui l'avoit fait connoître & lui avoit attiré l'accueil de l'Empereur & des Grands de Rome.

* M. Chabert, qui a succédé à M. Bourgelat.

** Troisieme Géorgique.

Des veines où l'on ſaigne le Cheval, & pourquoi.

On le ſaigne, 1. de la veine du ſommet de la tête, contre les aſſoupiſſemens, léthargie & difficultés de l'ouie : cette ſaignée appaiſe auſſi la douleur des yeux, en détournant le cours des humeurs.

2. De la veine qui eſt à quatre doigts au-deſſous des grands coins des yeux, nommée le larmier, pour décharger les humeurs tombées ſur les yeux.

3. Du cartilage qui ſepare les naſeaux dont on tire du ſang en le perçant de part en part avec la lancette, pour divertir les humeurs qui cauſent les avives.

4. De la pointe du nez, pour toutes les maladies du cheval, après qu'on a purgé la partie éloignée : elle eſt très-utile quand la vue eſt troublée & chargée d'humeurs.

5. De la veine du troiſieme ſillon du palais, au milieu des deux dernieres dents de devant, pour guérir les lampas, la palatine, les échauffures de la bouche, pour faire revenir l'appétit, & généralement pour tous les maux de tête, & quoiqu'on ne doive pas tirer du ſang aux chevaux châtrés & aux poulains, ſans une grande néceſſité, on peut leur en tirer de cette veine pour décharger la tête & les yeux.

6. De la veine de deſſous la langue, pour tous les maux de bouche, de la gorge, des avives, & pour l'eſquinancie.

7. De la veine de la partie intérieure de la levre baſſe, pour ſoulager l'avant-cœur, l'étranguillon & les échauffures de la bouche, & pour guérir les puſtules & cirons qui viennent ſur la levre.

8. De la veine des deux côtés du poitrail, ſituée à l'endroit où l'épaule ſe joint avec le ſous-bras, ou les ars de devant, contre les maux du poumon, du cœur, & des autres parties voiſines de ces veines, tant intérieures qu'extérieures, & de celles qui ſont en dedans des deux cuiſſes : on en tire du ſang pour la fourbure nouvelle.

9 De la veine des ſous-bras en dedans, pour fluxion du genou.

10. De la veine de dedans les deux jambes, au deſſous du genou, pour divertir les deſcentes d'humeurs deſſus les jointures des paturons ; & pour guérir les crevaſſes, échauffures des paturons, fuſées & ſuros, & pour faire évacuer les humeurs arrêtées ſur le genou.

11. De la veine du côté de dedans de chacun des paturons de devant, pour aider à la guériſon des maux de pieds.

12. De la veine de la pince de l'un des deux pieds de devant, pour évacuer les humeurs demeurées entre la ſole & le vif du pied, pour fourbure ou ſolbature.

13. De la veine du côté de dehors de chacun des paturons de devant, pour aider à la guériſon des maux de pieds.

14. De la veine du flanc, droit ou gauche, pour divertir les humeurs des parties ſupérieures, pour faciliter la guériſon de la pouſſe, des avives & des humeurs qui viennent ſous le ventre.

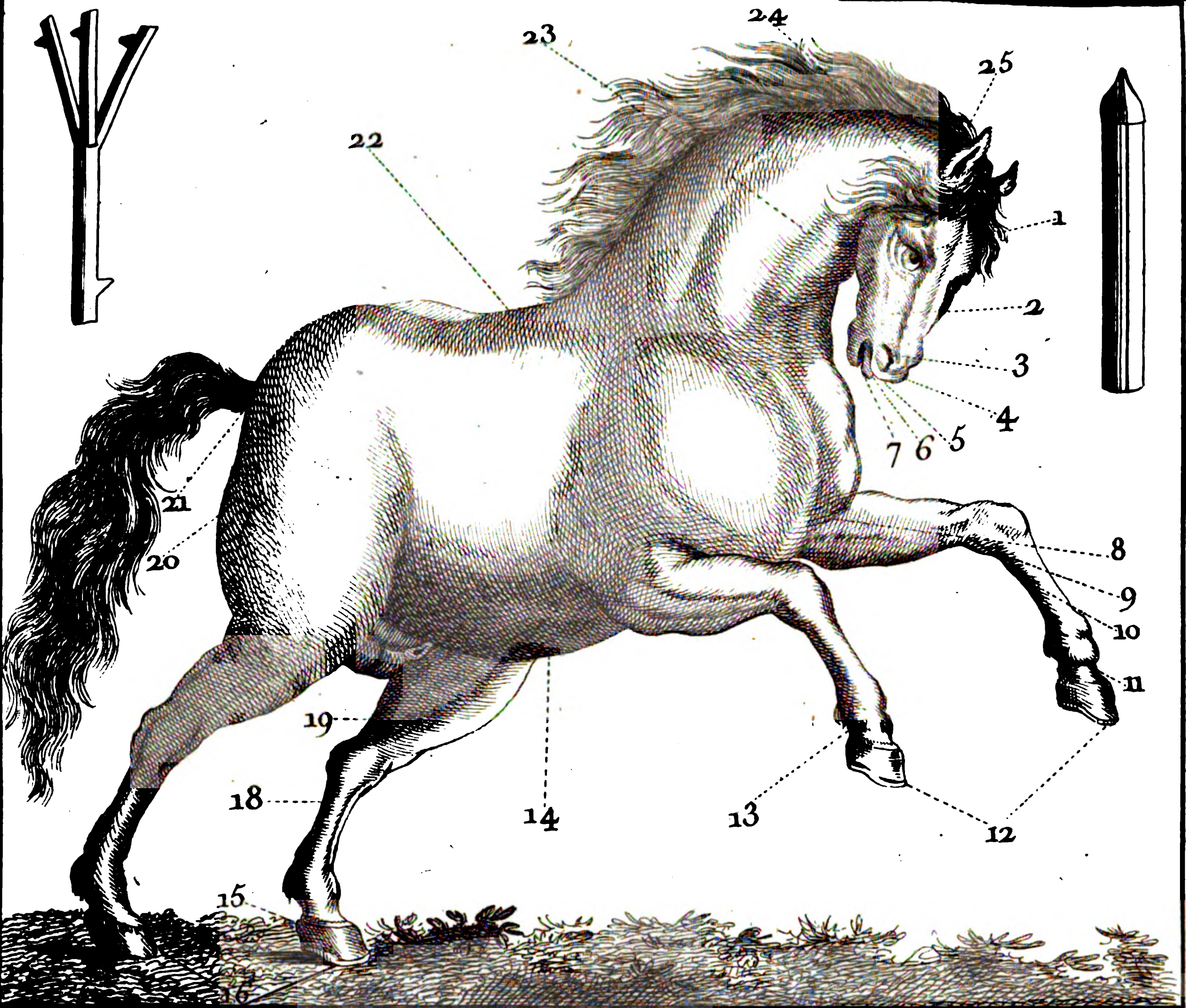
15. De la veine du côté de dehors de chaque paturon de derriere, pour la cure des maux de pieds.

16. De la veine de la pince de chacun des deux pieds de derriere, pour évacuer les humeurs demeurées entre la ſole & le vif du pied, pour fourbure ou ſolbature.

17. De la veine du côté de dedans l'un ou l'autre paturon de derriere, pour les maux de pieds.

18. De la veine du côté de dedans de chacune des deux jambes de derriere, au deſſous du jarret, pour empêcher l'augmentation des grapes, des arrêtes, mules traverſieres, veſſignons, jardes & éparvins.

Figure du Cheval dont les veines d'ou on peut le saigner sont designées par des Chiffres



Tome I.er N.o 4.

19. De la veine en la partie de dedans de chacune des cuisses de derriere, appelée la veine du plat de la cuisse, laquelle on arrête, pour guérir les maux des jarrets, des jambes & des pieds.

20. De la veine de la jointure de la hanche, contre la sciatique.

21. Des veines qui sont dessous la queue, à quatre doigts de son commencement, à l'endroit où il n'y a point de poil, pour faciliter la cure du poussif, & de ceux qui ont convulsions de nerfs, douleurs aux lombes, appelées mal feru ou arné.

22. De la veine du dos, contre la douleur des lombes.

23. De la veine qui est au côté droit ou gauche du cou, pour l'universelle purgation du corps, & pour préserver le cheval de plusieurs maladies, pour évacuer les humeurs & les divertir des parties qui ont reçu quelque blessure ou contusion, ou quelque grande tumeur, & pour faciliter la cure des maladies provenantes d'abondance ou de corruption de sang, comme du farcin, de la gale & démangeaison. C'est la plus & presque la seule usitée aujourd'hui.

24. De la veine du côté droit ou gauche des tempes, pour les maux de tête, pour la fievre, farcin, descente d'humeurs sur les yeux, qui est grande. Le seul remede pour lui boucher le passage, quand on en aura tiré du sang, c'est de le cautériser avec le feu.

25. Des veines qui sont dessus les oreilles, pour les plaies & les ulceres, & particuliérement pour les plaies du cou, de la tête, & pour les avives.

Symptômes & remedes des maladies des chevaux.

On connoît qu'un cheval est malade, ou qu'il le sera incontinent.

1°. Quand il a du dégoût pour ce qu'on lui donne, & qu'il ne fait que tâtonner son fourrage ou son avoine.

2°. Quand il a la tête pesante ou penchée, & l'œil triste, & qu'en lui maniant les oreilles, on les trouve froides.

3°. Si sa fiente est dure, noire, ou verdâtre, ou liquide.

4°. Quand il n'est pas ferme sur ses jambes, qu'il regarde continuellement son flanc, qu'il se couche & se releve souvent.

5°. Lorsqu'un cheval qui veut pisser, le fait sans se camper à l'ordinaire, & que l'urine qu'il rend, tombe goutte à goutte, c'est une marque de maladie mortelle.

Mais outre ces symptômes généraux, toutes les maladies ont leurs symptômes particuliers dont nous parlerons ici.

ALTÉRATION. Souvent un cheval sans être fortrait, devient en un jour étroit de boyaux, c'est-à-dire, ayant les flancs extrêmement resserrés & échauffés. Ce qui vient de trop de fatigue, d'une longue marche par un temps sec, & sur-tout dans des sables.

Le *remede* est de lui donner, au lieu d'avoine, son saoul de son délayé dans de l'eau tiede. Cela suffit ordinairement & nous a réussi.

Si cependant cela ne faisoit pas son effet, & que le cheval fût encore au même état le lendemain, & qu'il ne voulût marcher, on prendra une livre de miel avec deux picotins de son, le tout bien mêlé ensemble avec un peu d'eau tiede, & de façon qu'il n'y en ait point trop pour faire couler le son. Ce remede, pris par le cheval à portions égales pendant quatre jours, ne manquera pas de le faire vider, ce qui le soulagera & le rafraîchira tout-à-fait.

ARÊTES, ou *queues de rat.* On appelle ainsi une espece de croûte écailleuse qui vient tout du long du tendon qui va aboutir au paturon, & qui fait

tomber le poil, & forme une raie qui sépare le poil des deux côtés, d'où il sort en hiver, dans les temps & les pays humides, des eaux rousses & puantes, & qui, en été, dans les temps secs, & dans un terrein poudreux, est recouverte d'une croûte, ce qui fait rarement boiter le cheval, mais rend les jambes un peu roides.

Remedes. On se sert, pour ce mal, de dessicatifs, comme par exemple la noix de galle, l'alun & la couperose, un demi-quarteron de chaque, le tout bouilli dans deux pintes d'eau, dont on lave la partie. Cependant nous croyons qu'on doit préférer les onguens adoucissans qui sechent peu-à-peu, & qui sont indiqués ci-après pour les eaux.

ATTEINTE. Quand le cheval attrape, avec son fer, la jambe de l'autre côté, il se fait une coupure, une écorchure, ou une contusion. C'est ce qu'on nomme une atteinte, ainsi que les morsures qu'ils se font quelquefois aux jambes les uns aux autres.

Remede. Examinez si le fer ne déborde point le pied, afin d'y remédier d'abord par la ferrure: ensuite vous laverez & nettoierez bien l'atteinte avec de l'urine; s'il y a quelque morceau de peau ou de chair qui soit détachée, vous le couperez; puis si l'atteinte est légere, on fait durcir un œuf qu'on coupe en deux, & qu'on poudre de poivre, pour l'appliquer chaudement sur le mal, sur lequel on l'attache avec une bande que l'on nouera, ou pour le mieux qu'on coudera de façon que le cheval n'y puisse porter la dent pour la défaire. S'il ne guérit point la premiere fois, on recommencera le lendemain, ou si le cheval est en repos, on se servira du cataplasme décrit ci-après à l'article du cheval boiteux, & jamais de caustiques.

Si l'atteinte n'a point entamé la jambe, mais qu'il y ait une forte contusion, c'est ce qu'on nomme une *nerferure*. Si l'on s'en apperçoit d'abord, il y a espérance de la guérir bientôt. Coupez en deux une grosse éponge que vous tremperez dans un mélange de parties égales de fort vinaigre & d'esprit de térébenthine, battus ensemble; enveloppez-en tout le mal, recouvrez les éponges avec de la vessie, & une bande de linge par dessus, prenant garde de ne pas trop serrer le nerf, ce qui augmenteroit le mal.

Au défaut de ce remede, broyez de la mie de pain, pêtrissez-la avec de bonne biere, comme pour en faire du pain, & ensuite délayez-la encore avec de la biere en forme de bouillie: faites-la cuire & y ajoutez la grosseur d'une noix de populeum, autant d'onguent rosa; étendez ce cataplasme sur du linge blanc de lessive & l'appliquez; mettez par dessus des compresses trempées dans l'oxicrat chaud, & les imbibez de temps en temps jusqu'à guérison.

Il y a cependant des nerferures qu'on ne peut guérir sans un feu léger en fougere ou patte-d'oie, sur-tout lorsque la nerferure est ancienne.

Si l'atteinte ne guérit pas & qu'elle soit encornée, c'est-à-dire, sourde ou profonde jusques dans la corne, il faut quelquefois dessoller le cheval, & c'est une opération de chirurgie qui dépend de la main du maréchal.

Mais si le tendon n'est point offensé, ce qu'on reconnoît par la sonde, on se contente de laver la plaie avec du vin chaud, & de mettre dessus une emplâtre d'onguent basilicum, ou d'onguent de schmidt.

AVANT-CŒUR, & par corruption *anceur*, C'est une tumeur contre nature formée par un amas de sang extravasé à la partie antérieure du poitrail, qui se communique souvent sous le ventre. La tristesse du cheval, les battemens de cœur, la fievre, les défaillances jusqu'à tomber par terre, aussi bien que le dégoût universel, en sont les symptômes.

Remede. Il faut tâcher de faire venir cette matiere à suppuration; & pour cela, après avoir coupé le poil, vous appliquerez sur la tumeur une charge composée

avec un litron de farine, une demi-livre de poix noire, autant de poix blanche, demi-livre de térébenthine, un quarteron d'huile de laurier, avec une demi-livre de faindoux, ou de vieux oing; le tout cuit à petit feu. On peut se servir aussi de l'onguent de Montpellier; mais comme il est trop coulant, il faut lui donner du corps avec suffisante quantité de poix.

Si la tumeur étoit trop lente à venir à suppuration, on ouvriroit la peau avec un bistouri entre les deux jambes de devant au bas du poitrail, & avec la corne de chamois, on feroit une loge entre cuir & chair à droite & à gauche, suffisante pour y placer un morceau de racine d'ellebore noir, de la grosseur d'une noix, ou de la seconde écorce de cassis, trempé pendant quelques heures dans du vinaigre, ensuite on recoud la peau. Si, au bout de 24 heures, il se trouve en cette partie une tumeur grosse comme la tête d'un homme, c'est le signe d'une prompte guérison.

AVIVES. C'est une inflammation qui fait enfler les glandes qui sont situées au-dessous de l'oreille, vers le coin de la ganache, & empêche la respiration, de sorte que le cheval court risque d'étouffer, s'il n'est secouru promptement. Cette maladie vient aux chevaux pour avoir été abreuvés d'eau froide & vive, sur-tout quand ils ont chaud; ou bien, lorsqu'on les a trop poussés au travail. On connoît qu'un cheval a les avives, lorsqu'il perd tout d'un coup l'appétit, se couche, se leve souvent, & se tourmente étrangement, qu'il a la tête baissée, les oreilles froides, & regarde son ventre, parce que ce mal est toujours accompagné de tranchées & de rétention d'urine: il y a des tranchées sans avives, mais rarement des avives sans tranchées.

Remede. Les maréchaux, ordinairement, battent ces glandes avec le manche du brochoir, & les broient pour les dissiper. Cette mauvaise manœuvre ne peut qu'augmenter l'inflammation, & fait beaucoup de mal au cheval. Mais sans qu'il soit besoin de les battre, quand vous croirez qu'un cheval a les avives, donnez-lui des remedes qu'on donne pour les tranchées; entr'autres, une once de thériaque dans une chopine de vin blanc, & en même temps un lavement émollient avec les herbes ordinaires; ajoutez-y trois onces de thériaque, & un quarteron de beurre frais. Il n'y a guères d'avives que ce remede ne guérisse, & donne de l'appétit au cheval. Voyez la thériaque diatessaron, dont on donne ici la recette.

BARBES, ou *barbillons*. Ce sont de petites excroissances charnues qui ressemblent à la figure des barbes d'un poisson qu'on nomme barbillon, & qui viennent dans la bouche du cheval. Ce mal, plus incommode que dangereux, empêche le cheval de boire & de manger.

Remede. Il n'y a point de maréchal qui ne sache couper, avec des ciseaux, les barbes ou barbillons le plus près qu'on peut; ils les frottent ensuite de sel & de vinaigre.

Baume de Madame Feuillet, voyez *enclouure*.

De la BLEIME. C'est une maladie ou inflammation de la partie antérieure du sabot vers le talon, entre la sole & le petit pied.

Il y a trois sortes de bleimes, de seches, d'encornées, qui ne sont souvent qu'une suite des premieres, & de foulées.

On connoît les bleimes en général par une petite rougeur pareille à du sang extravasé, qui se trouve entre la sole & le petit pied. On ne les distingue que lorsqu'on blanchit le pied en le parant: cette rougeur n'est autre chose qu'un sang extravasé.

Les bleimes foulées ont une cause extérieure provenantes de petites pierres renfermées entre le fer & la sole, ou de ce que le fer aura porté sur la sole & l'aura meurtrie: les pieds plats y sont sujets.

Le remede est de parer le pied, pour ôter toute la sole meurtrie, afin d'évacuer

toute la matiere, & panser la plaie comme une enclouure, ci-après. Si le mal est dans son commencement, il sera bientôt guéri; s'il est grand, il faut du temps. L'huile de merveille & l'emmiellure rouge, quand on a donné jour à la bleime, l'auront bientôt guérie; ou bien, vous ferez bouillir ensemble un oignon de lis, de l'huile d'olive & de la poix de Bourgogne, par égale portion, que vous appliquerez sur la sole avec des étoupes, que vous retiendrez avec des éclisses passées sous le fer.

BLESSURES, *coups de fer* ou *de feu*.

Remedes. Rien n'est meilleur que l'eau d'arquebusade, ou vulnéraire, pour les blessures profondes; on en seringue dans la plaie, & l'on y met une tente mouillée de cette eau. (Voyez ci-après l'*eau d'arquebusade*, simple article des plaies.) Voici un onguent qui est aussi très-bon pour toutes sortes de blessures & de plaies.

Prenez gomme, 4 onces, raisins de pin, 2 onces & demie; faites-les bouillir & les passez dans un tamis : incorporez-les avec 12 onces de térébenthine; mettez sur le feu, ajoutez de l'aloës pulvérisé, de la myrrhe, de l'huile de baume, une demi-once de chacune, autant de sang-dragon; le tout réduit en onguent. Plus il est gardé, meilleur il est : il appaise la chaleur & le feu, & guérit les plaies en peu de temps; il en étanche le sang, & les préserve de la pourriture, fait sortir les esquilles, & convient aussi pour les enclouures.

Pour les blessures sous la queue, causées par la croupiere, il faut, si c'est en marche, faire coudre une chandelle dans le culeron; en se fondant, elle desséchera la plaie, mais si le cheval est en repos, on mettra du charbon pilé tous les jours sur la plaie.

Les blessures sur le boulet se traitent comme la nerferure, avec l'althœa, l'onguent rosat & le populeum. Voyez *plaies & enflures*.

BOITEUX. Quand le cheval sera à l'écurie, si vous lui voyez avancer un pied plus que l'autre, soit de devant ou de derriere, sans s'appuyer dessus, il n'y aura pas de doute qu'il est mal à son aise. Si cela vient du fer, on le fera relever; mais s'il y a le pied chaud, il boite de fatigue, ou de quelqu'accident qui lui sera arrivé, & que vous ignorez. En ce cas-là, appliquez-lui le cataplasme suivant.

Prenez la quantité que vous jugerez nécessaire de quelques légumes que ce soit, comme laitue, choux, mauves, ou guimauve, feuilles de navets, ou les navets même qui valent encore mieux; faites-les bouillir dans l'eau; quand ils sont cuits, pressez-en l'eau dehors, mettez-les dans un pot ou terrine, & ajoutez trois ou quatre onces de saindoux ou de beurre, mêlez le tout, & l'appliquez, aussi chaud qu'il se pourra, dans le pied & autour de la jambe, avec un linge par-dessus. Le lendemain, quand le maréchal viendra pour lever les fers, il trouvera la corne amollie, & pourra plus aisément le découvrir, en lui parant le pied; s'il est encloué, ou s'il n'est que foulé, ou meurtri, le seul cataplasme le guérira; voyez l'article enclouure; mais vous observerez de ne jamais laisser le maréchal se servir d'huiles chaudes ou fortes, qu'il fait pénétrer avec un fer rouge, ce qui est capable d'estropier le cheval.

BOULETE. *Remede*. Il faut, en ferrant, abattre les talons jusqu'au vif, & faire déborder & relever un peu le fer de devant, graisser le nerf de graisse douce, de saindoux, de lavures de vaisselle, d'herbes émollientes, ou d'onguens adoucissans, décrits à l'article des jambes arquées.

Pour les chevaux qui bronchent sans être bouletés, il faut les ferrer de même, en relevant la pince des quatre pieds; mais si cela vient de foiblesse des épaules ou des jambes, il faut les bassiner avec des herbes aromatiques, cuites pendant trois heures dans de la lie de vin rouge.

Le CAPELET est une tumeur tendre, molasse & même mobile, qui naît à

la pointe ou tête du jarret, & ne fait pas d'abord grande douleur au cheval. Ce mal provient de coups, ou de ce que le cheval s'est frotté les jarrets trop fortement contre quelque corps dur, comme le palonier, les barres ou le mur. On le guérit aisément dans le commencement, mais il ne faut pas le négliger; on n'en vient pas aisément à bout quand il est vieux, & le cheval n'est plus capable d'un grand travail.

Remede. Il faut frotter cette grosseur d'abord avec du savon & de l'eau-de-vie, pendant plusieurs jours; & si cela ne suffit pas, on y mettra une emplâtre de sel ammoniac, de vin & de guy de chêne, qu'on renouvellera jusqu'à ce que la tumeur soit dissoute. Voyez *éperon*, qui est un mal à peu près pareil.

CATARRE. Voyez *toux*, *morfondure* & *rhume*.

Le CHANCRE est une maladie contagieuse qui forme des plaies à la langue, & qui la ronge.

Remede. Il faut gratter toutes ces plaies avec une cuillier ou piece d'argent, afin de ne pas les envenimer, & les frotter ensuite de sel, poivre, vinaigre & ail mêlés ensemble, ensuite avec de la couperose.

CHICOTS. Voyez *enclouure*.

CHUTE. Voyez *efforts des reins*.

CLOUS DE RUE. Voyez *enclouure*.

CONTRE-POISON. Voyez *poison*.

CORS, ou duretés qui viennent sur le dos, sous les arçons d'une selle trop dure, ou sur des plaies.

Remede. On leve ces derniers assez facilement avec le bistouri ou un bon couteau, & l'on fait couler ensuite du suif fondu tout chaud sur la plaie. Quant aux autres plus adhérens, il faut les amollir en les frottant avec l'onguent de Montpellier tous les 24 heures, ou du moins, avec du vieux oing. Il fera tomber l'escarre, que l'on pansera ensuite avec l'essence de térébenthine, & de la charpie faite avec de vieilles cordes pilées & mises presqu'en poudre. S'il y a grande plaie, & qu'il faille dessécher, mettez dessus des cendres de coquilles d'œuf, ou des feuilles de tabac vert pilées, ou de la chaux vive éteinte dans égale quantité de miel. Voyez *plaies*.

COUPS SUR LES YEUX. Voyez *yeux*.

COUPS DE PIED. *Remede.* Il faut frotter, pendant plusieurs jours, l'enflure qui en provient avec de l'eau-de-vie & du savon marbré, ou de l'eau-de-vie de lavande la plus vieille, jusqu'à ce qu'elle mousse, & si cela ne suffit pas, prenez environ quatre pintes de vin rouge, que vous ferez bouillir doucement sur un feu clair, en le remuant toujours, & dès qu'il s'épaissira, vous y jetterez deux livres de farine de froment, une livre de miel & autant de savon noir, & lorsque vous jugerez que cet onguent sera dans sa perfection, vous en frotterez les endroits frappés & enflés. Ce qui produira un bon effet.

COURBATURE. On appelle courbature dans les animaux, ce que les médecins appellent aux hommes pleurésie, ou fluxion de poitrine; les symptômes étant les mêmes aux uns & aux autres.

Remede. Comme cette maladie est accompagnée de fievre, qui est ordinairement très-violente, il faut saigner le cheval, & lui donner matin & soir un lavement émollient & rafraîchissant, ainsi qu'on doit faire dans toute maladie aiguë.

Ensuite on donnera au cheval courbattu deux onces de foie d'antimoine dans du son mouillé, tous les jours jusqu'à ce que la courbature soit guérie.

Si le cheval est dégoûté, on lui fera prendre la composition ci-après. Une livre de miel, demi-verre de bon vinaigre, & un peu de farine de froment cuite au four. On mêle le tout ensemble, on le fait cuire doucement dans un pot: on y

ajoute de la canelle rapée, & pour un sol de clou de girofle pulvérisé. Cette composition étant cuite, on la fait prendre au cheval.

Si ces remedes ne réussissent pas, prenez une pinte de biere, demi-livre de bon miel blanc, demi-livre d'huile d'olive, trois quarterons de fleur de soufre : mettez le tout dans une pinte de biere, & avec la corne, faites avaler ce breuvage au cheval, que vous tiendrez bridé cinq heures devant & autant après. On peut le réitérer cinq ou six jours après, si le cheval n'est pas guéri.

Enfin un remede plus court & plus facile dans le mois de Mai, c'est de faire prendre le vert au cheval à la rosée, même pendant la nuit; & à défaut de facilité, l'orge en vert dans l'écurie.

COURBE. Tumeur dure & calleuse qui vient en longueur au-dedans du jarret, & aux chevaux de tirage plutôt qu'aux autres, quand ils font quelqu'effort.

Remede. Quand elle est récente, on applique dessus un rétoir, c'est ce que les apothicaires appellent un vessicatoire; mais si elle est ancienne, le feu même y fait peu de chose : il est pourtant seul capable de l'arrêter. Il est vrai qu'il ne la dissipe pas toujours, mais il en empèche le progrès. Tous les autres remedes y font peu d'effet.

CRAMPE. Ce mal se passe presque toujours de lui-même en faisant un peu aller le cheval, sinon on lui lave & on lui frotte le jarret.

CRAPAUD. Voyez *fic*.

CRAPAUDINE. Ce mal vient sur l'os de la couronne à un demi-pied au dessus du sabot, à la partie antérieure tant de la jambe de devant que de celle de derriere, formant un ulcere par où distille une humeur âcre & mordicante. C'est quelquefois le reste d'une atteinte qu'un cheval se sera donné en passant un pied sur l'autre.

Remede. L'onguent pompholix succédant aux remedes intérieurs décrits pour les eaux, est un dessicatif des plus convenables & des plus efficaces, selon M. Bourgelat.

Les CREVASSES & *mules traversieres* sont à peu près le même mal. Ce sont des fentes plus ou moins grandes au pli du paturon, qui sont causées, surtout en hiver, par l'âcreté des boues des rues, quelquefois aussi par l'acrimonie d'une humeur mordicante qui flue par ces fentes, & sent quelquefois mauvais.

Remede. L'huile de lin ou de chenevis avec de l'eau-de-vie, battues ensemble, font un bon remede, fort adoucissant, dont on frotte les crevasses.

Ou l'onguent pompholix, comme il est dit ci-dessus pour la crapaudine.

Je me suis servi, avec succès, de l'onguent du cocher, décrit ci-après à l'article des eaux, après avoir fait prendre des pilules gourmandes au cheval. Voyez *pilules*.

CRIN du col & de la queue. Moyen de les faire croître.

La principale cause de ce que les crins de l'encolure & de la queue des chevaux ne sont pas longs & garnis, c'est le peu de soin de ceux qui pansent les chevaux, qui ne lavent point les crins, ou lavent superficiellement le haut seulement de la queue, sans ôter la crasse qui est à la racine des crins, & sans les démêler doucement & laver par le bas, ce qui les oblige à frotter & les déchirer. Il faut en outre, tous les mois, couper le bout de la queue, non seulement pour la rendre égale, mais aussi pour la faire croître. Il ne faut pas qu'elle passe le fanon, le cheval en reculant marcheroit dessus & se l'arracheroit.

Remede. Si ces attentions ne suffisoient point, il faut se servir d'urine de vache avec du vin blanc bouillis ensemble pendant trois ou quatre heures, dont on lave la queue & les crins à leur racine.

D'autres font infuser dans un seau d'eau des feuilles de noyer, & en lavent les crins & la queue.

On se sert aussi, pour faire revenir les crins & le poil après une blessure, de coques de noix ou noisettes pulvérisées, avec parties égales de miel, huile d'olive & vin, & l'on en frotte les crins.

On prétend que la graisse de renard est excellente pour faire revenir les crins. On peut aussi faire cuire de la racine de guimauve, & laver de ce jus en frottant doucement avec la main. Il y a une infinité d'autres recettes : chacune a la sienne qu'il croit bonne.

Voyez au surplus *galle & démangeaison.*

DARTRES, soit vives, soit farineuses. C'est toujours un vice du cuir, ou espece de gale qui provient des mêmes causes, & qu'on traite de la même façon.

Remede. Après les remedes généraux intérieurs, ou la saignée & les purgatifs, on se sert du savon noir avec l'eau-de-vie, dont on frotte les places dartreuses, & ensuite des autres remedes pour la gale ; mais il en faut user plus long-temps, & on donne au cheval une once de foie d'antimoine & autant de poudre de réglisse, matin & soir, dans le son ou l'orge, qu'il lui faut donner pour nourriture, & continuer au moins six semaines l'antimoine & les remedes extérieurs. On peut, pendant la cure, réitérer quelques saignées.

DÉGOUT. *Remede.* Quand on voit qu'un cheval est dégoûté, qu'il cesse de manger, ou mange plus lentement que de coutume, sans autre symptôme de maladie, on peut mettre dans deux verres de verjus ou de vinaigre sept ou huit gousses d'ail concassées, du sel menu, & demi-livre de miel ; vous y tremperez un linge que vous roulerez en forme de billot pour lui faire mâcher, en l'attachant par les deux bouts au licol ou au bridon.

S'il lui est venu des especes de cloches dans la bouche comme de petites peaux blanches, on les frotte de sel & de vinaigre.

Si le dégoût lui vient d'un vice de l'estomac, mettez-lui dans la bouche, comme ci-dessus, deux onces d'*assa-fœtida* enveloppés dans un linge, ou une branche de laurier frottée de miel rosat en forme de billot, pendant deux heures. L'herbe appelée presle ou queue de cheval, & aussi les raves ou raiforts avec leurs feuilles remettent en goût les chevaux.

Si un cheval dégoûté ne veut toujours point manger après qu'on lui a fait les petits remedes ci-devant indiqués, faites-lui prendre deux onces de foie d'antimoine, bien brouillé dans une pinte de vin.

DÉMANGEAISONS. Il survient aux chevaux, sur-tout quand ils ont un peu de repos, des démangeaisons en plusieurs parties du corps ; de sorte qu'ils se frottent jusqu'à emporter le poil.

Remede. Si ce sont de jeunes chevaux, la saignée, les passer à l'eau, le son au lieu d'avoine, & boire à l'eau blanche ; tout cela les rafraîchit & ôte la cause des démangeaisons.

Si la démangeaison est à la tête, après la saignée, mettez le cheval au son avec le foie d'antimoine, ou le cristal minéral pour le rafraîchir, avant que de frotter avec les remedes indiqués ici.

Si c'est à la queue & que le cheval se la frotte beaucoup, au lieu de donner un coup de flamme sur la queue, comme font les maréchaux, il vaut beaucoup mieux, après la saignée ordinaire, la frotter avec de l'eau & du sel, ou de bon tabac trempé dans de l'esprit-de-vin, & en frotter la racine du poil tous les jours.

L'huile ou le vinaigre avec de la suie, fait aussi un bon remede.

La décoction de feuilles de noyer, ou le brou de noix qui vaut encore mieux.

Ou bien après la saignée, frottez la racine des crins avec du savon noir. Laissez-le 24 heures ; frottez ensuite avec de la lessive, refrottez encore une fois avec du savon & avec la lessive ; en cinq ou six fois le cheval sera guéri.

De bon tabac dans de l'esprit de vin dont on frotte la racine des crins tous les jours, fera le même effet.

On voit quelquefois des chevaux se frotter les jambes jusqu'à emporter le poil; les vieux y sont plus sujets que les jeunes. Pour y remédier prenez deux onces d'euphorbe en poudre fine, ou des bonnets-de-prêtre, autrement staphisaigre, c'est le fruit & graine du fusin, arbrisseau, deux poignées; pilez en poudre fine; mettez-les infuser pendant six heures, dans une pinte de bon vinaigre sur les cendres chaudes: puis frottez-en les jambes du cheval, après les avoir bien bouchonnées, il guérira tout au moins à la seconde application.

DESCENTE, ou *hernie*. On la connoît par l'enflure des bourses du cheval, qui sont quelquefois grosses comme la tête. Ce mal vient de quelqu'effort qu'il a fait.

Remede. Les descentes ne sont pas toujours douloureuses. Dans les grandes descentes le cheval est toujours fort resserré, ce qui est très-contraire à son mal; c'est pourquoi il faut lui donner d'abord un lavement laxatif, puis lui faire prendre le breuvage suivant. Prenez trois poignées de melilot, autant de pariétaire & pareille quantité de camomille: on les met dans deux pintes d'eau qu'on fait bouillir & réduire à moitié: on passe cette décoction, on y met demi-livre d'huile d'olive, une chopine de verjus, un quarteron de miel ou deux onces de casse: on mêle le tout ensemble & on le donne tiede au cheval: ensuite le maréchal fait rentrer les parties tombées: si elles se replacent aisément, il n'y a rien à craindre, & l'on appliquera sur les bourses la préparation suivante, qui est très-astringente.

Prenez racines de grande consoude, écorce de grenade & de chêne, noix de cyprès & de galle vertes, grains de sumach & d'épine-vinette, de chacun quatre onces, semence d'anis & de fenouil, de chacun deux onces, fleurs de grenade, camomille & melilot, de chacune deux poignées, alun cru en poudre, une demi-livre: mettez tout le reste en poudre grossiere, & faites bouillir le tout dans du vin de prunelle, ou dans du gros vin de teinture, avec un litron de grosses feves. Faites un petit sac en rond pour contenir les bourses, garnissez-le d'étoupes piquées dedans, vous les imbiberez du remede, & l'appliquerez tout chaud sur les bourses pour rétablir ces parties dans leur situation ordinaire.

Si ces remedes ne suffisoient pas, ou qu'on n'eût ni le temps, ni la commodité de les faire, le plus court & le plus sûr seroit de châtrer le cheval *.

DÉVOIEMENT, ou *diarrhée*, voyez *flux-de-ventre*.

DISSENTERIE, *idem*.

DISURIE, voyez *flux-d'urine*.

DRAGON sur l'œil, voyez *yeux*.

DROGUES dont il est le plus nécessaire de s'approvisionner pour les chevaux:

La grosse térébentihne.

L'huile ou essence de térébenthine.

Le vitriol bleu, pour consumer les chairs.

Le vitriol blanc, ou couperose, pour les yeux.

La litharge, pour mettre dans l'onguent, pour les eaux.

Le cristal minéral, ou le nitre, pour tranchées venant de rétention d'urine.

La graine de lin, pour lavemens émolliens, adoucissans & diurétiques, pour *idem*.

1. L'onguent basilicum, pour faire suppurer les plaies.
2. L'onguent du cocher, pour les eaux.
3. L'onguent d'althea, pour résoudre les humeurs.

---

* La Guériniere, école de cavalerie.

4. L'onguent populeum, pour les inflammations.

5. L'onguent apostolorum, pour mondifier les plaies & ulceres, & les cicatriser.

6. L'égyptiac, pour déterger & consumer les chairs baveuses & faire sécher, & résister à la gangrene.

7. L'huile de laurier, pour résoudre les tumeurs & fortifier les nerfs contre les humeurs froides.

L'huile de millepertuis, moins chaude, pour les nerfs & les jointures qu'elle fortifie, & pour les plaies.

On trouve les autres drogues par-tout.

9. On peut ajouter de l'alun.

10. Et de la fleur de soufre.

11. Le crocus, ou foie d'antimoine, 1 livre.

12. La thériaque diatessaron, ou thériaque des pauvres, ou thériaque des quatre drogues de Mesué.

EAU d'arquebusade très-facile à faire, très-bonne & de peu de dépense.

Une pinte de vin blanc du meilleur, dans lequel vous ferez bouillir une once d'aristoloche ronde en poudre avec une poignée de pervenche. Après quatre ou cinq bouillons, vous y ajouterez demi-once de sucre candi rouge & le poids d'un écu d'or de safran, puis vous passerez le tout dans un linge. L'usage est d'en étuver les plaies, & d'en injecter avec la seringue dans les cavités.

EAU d'arquebusade simple, voyez *plaies*.

EAU de chaux, voyez l'article *ulceres*.

EAUX des jambes. Il survient quelquefois aux paturons, aux boulets, des eaux blanches, gluantes & puantes, qui gagnent même toute la jambe, & qui suintent au travers du cuir, sans y faire d'ouvertures sensibles. Les chevaux fatigués peuvent être attaqués de ce mal, & c'est une marque de jambes usées. Il faut y faire attention d'abord qu'il paroît, pour en prévenir les suites dangereuses. Quand on le laisse vieillir, il survient des grapes, des crevasses ou des poireaux qui rendent le mal incurable.

Remede. Avant que d'employer les dessicatifs à l'extérieur, il faut commencer par une légere saignée, & le même soir un lavement émollient pour préparer le lendemain matin à un breuvage purgatif, où l'on fera entrer le mercure doux, ou l'*aquila alba*. Selon les progrès du mal, on réitere ce breuvage toujours précédé du lavement émollient. Le cheval suffisamment évacué, on lui donnera le *crocus metallorum*, le matin, dans du son, demi-once, mêlé avec 30 grains d'éthiops minéral fait sans feu, en augmentant chaque jour de 5 grains jusqu'à 60. On continue le crocus & l'éthiops huit jours, plus ou moins, selon l'effet de ces médicamens, dont on jugera par l'inspection des parties où les eaux ont paru.

La tisane faite avec salsepareille, esquine, sassafras, gayac, trois onces de chaque, bouillis dans quatre pintes d'eau réduites à moitié, passée & donnée à la dose d'une chopine le matin, délayée avec le son, ou en breuvage, avec la corne, est d'un grand secours.

La poudre d'une vipere entiere chaque jour dans le son, ou en pilules avec le miel, est également utile.

On se contente, pour l'extérieur, pendant ce temps-là, de couper le poil sur le mal, de graisser la partie, & de laisser couler la matiere, après quoi souvent l'enflure se trouve dissipée, la partie se seche d'elle-même, & il ne s'agit alors que de la laver avec du vin chaud, & de la tenir propre; s'il y a encore de l'écoulement, on substituera au vin de l'eau-de-vie & du savon fondus ensemble sur le feu, & si le flux est plus considérable, on bassinera avec de la couperose blanche & de

l'alun bouillis ensemble dans de l'eau, ou de l'eau seconde, & l'on repurgera sans crainte le cheval qui guérira sans cette foule d'emmiellures, d'eaux & d'onguent vainement prescrits par Solleysel & autres.

Il peut arriver que la liaison du sabot & de la couronne commence à se détruire ; alors on desséchera les eaux, en cet endroit seul, avec l'onguent pompholix, & on les laissera fluer par-tout ailleurs, jusqu'au moment où l'on pourra recourir aux remedes externes ci-dessus.

Nota. Si les chairs surmontent, alors on se servira de légers caustiques qu'on mêlera avec de l'égyptiac pour les consumer, & on suivra la même méthode que pour les plaies ordinaires.

Pour faire l'égyptiac, prenez deux livres de miel, demi-livre d'alun, autant de couperose, un quarteron de noix de galle, une once de sublimé, le tout en poudre passé au tamis : mettez sur le feu, en évitant la vapeur, & aussi-tôt que le miel commence à bouillir, retirez, & en oignez la partie tous les jours. Nous croyons cet égyptiac préférable à l'égyptiac simple de Mesué, tel qu'on le débite dans les boutiques des apothicaires, qui n'est composé que de vert-de-gris, de vinaigre & de miel bouillis ensemble jusqu'à consistance, quoiqu'on l'emploie cependant aussi au défaut du premier. L'égyptiac résiste à la *gangrene*, mondifie & seche les *ulceres*, ronge les *chairs corrompues*, & nettoie les *ulceres sordides*.

Les eaux qui endommagent la queue, comme une humeur dartreuse, doivent être traitées avec les mêmes remedes ; elles sont quelquefois si opiniâtres, qu'on est obligé de frotter tout le tronçon, après en avoir coupé les crins, avec l'onguent napolitain ; néanmoins, après avoir employé intérieurement les remedes généraux & spécifiques. (Cet excellent traitement est de feu M. Bourgelat, directeur des écoles vétérinaires.)

Quand les eaux ne sont pas considérables & ne proviennent pas d'un vice intérieur, & que ce sont plutôt des crevasses, & mules traversieres qui suintent & sont occasionnées particuliérement par l'âcreté des boues des rues, leur cure m'a réussi en les frottant avec l'onguent du cocher, dont voici la composition.

Une demi-livre de miel, deux onces de litharge, une once de vitriol : le tout mêlé ensemble sur un petit feu, en remuant bien, adoucit & seche les eaux, sans les dessécher trop vîte. On n'y doit point ajouter, comme font quelques-uns, l'arsenic, qui seche trop vîte, & dont la vapeur est dangereuse.

Et si les jambes sont enflées, lavez-les avec de l'urine, ou de l'eau de lessive.

EBULITION de sang. On voit souvent de certaines petites enlevures qui surviennent aux chevaux par tout le corps, & qui font plus de peur que de mal, car on les prend quelquefois pour du farcin, lorsque ce n'est qu'une ébulition de sang.

Remede. Il n'y a qu'à faire manger du son au cheval en y mêlant du foie d'antimoine, une once par jour ; il sera bientôt rafraîchi, & les ébulitions disparoîtront.

Quoique ce mal vienne de l'abondance du sang, qui excite par tout le corps une chaleur extraordinaire, il ne faut cependant saigner le cheval que quand le remede ci-dessus ne fait point d'effet : car souvent la saignée fait rentrer les ébulitions & donne la fievre au cheval : ce n'est donc que quand le mal s'opiniâtre, qu'il faut de nécessité, pour calmer & purifier le sang, avoir recours à une petite saignée. Si, par l'événement, elle se trouvoit faite mal-à-propos, ou sans fruit, il faudroit donner au cheval le lavement qui suit.

Ayez des feuilles de mauve, guimauve & pariétaire, de chacune deux poignées ; faites-les bouillir dans deux pintes d'eau commune, coulez la décoction & en prenez trois chopines : faites-y dissoudre une demi-livre de miel ordinaire, mêlez-y deux onces de sené infusé, & donnez ce lavement au cheval. Une heure

après, prenez un demi-ſeptier de vin, mettez-y une once de thériaque, & donnez-lui ce breuvage.

Le foie d'antimoine eſt encore excellent : on en met une once chaque jour dans du ſon mouillé qu'on donne au cheval pour nourriture, d'autres y mêlent une once & demie de criſtal minéral. Lorſque le mal eſt paſſé, on purge le cheval.

ECART. Effort d'épaule, cheval entr'ouvert, ou faux écart. Quelques perſonnes ſe trompent ſouvent à cette maladie, quand elles ne ſont point inſtruites de ſa cauſe, en traitant dans le pied un mal qui a ſa ſource plus haut. Comme elles voient le cheval boiter, elles paſſent pluſieurs jours à y faire des remedes inutiles, puis elles parlent de le deſſoler, & au bout de pluſieurs ſemaines, s'aviſent enfin que le mal pourroit bien être dans l'épaule. C'eſt pourquoi, lorſqu'on voit un cheval boiter, il eſt de conſéquence d'en chercher la véritable cauſe. Il faut d'abord examiner le pied qu'il leve, la fourchette & la ſole, faire lever le fer, pour voir s'il ne calmeroit point le mal, ou s'il ne le cauſeroit pas lui-même pour être trop ſerré, ou quelque clou qui ſerreroit trop la veine, ou le petit-pied, &c. Puis, avec des triquoiſes, on pince la ſole & le ſabot tout autour, après avoir fait parer le pied. Si le cheval ne feint point à ces épreuves, on examine le paturon & le boulet, pour voir s'il n'y a point d'entorſe ; on paſſe la main le long du nerf en remontant vers l'épaule, & ne trouvant pas de douleur juſques là, on la frotte un peu rudement en preſſant avec la main ; le cheval pourra alors témoigner quelque douleur, d'où l'on conjecturera que le ſiege de ſon mal eſt dans cette partie.

On a coutume de faire promener un cheval un eſpace de temps conſidérable, quand il paroît boiter, afin de l'échauffer, & de lui dénouer les épaules : s'il arrive qu'après ces exercices il ne boite plus, on en conclut que le mal étoit dans l'épaule, & l'on a raiſon ; mais s'il boite plus fort, il ne faut pas croire pour cela que le mal ſoit dans le pied néceſſairement, ce qui arrive cependant pour l'ordinaire, mais quand le mal d'épaule eſt conſidérable, il ne fait qu'augmenter par cet exercice, & fait boiter le cheval tout bas, auſſi bien que s'il avoit mal au pied.

La plus sûre maniere pour connoître le mal d'épaule, c'eſt de faire trotter le cheval en main quelques pas, & d'examiner comme il porte toute la jambe malade. Si, au lieu de porter toute la jambe ſur une ligne droite en avant, il décrit un cercle pour y arriver, ce qui s'appelle *faucher*, c'eſt le ſigne le plus certain que le mal eſt dans l'épaule ; & quand le cheval, après avoir trotté, eſt repoſé, il a toujours la jambe malade en l'air & en avant.

Cet accident arrive ſouvent par une chûte, ou un effort que le cheval a fait pour ſe retenir & empêcher la chûte.

Remede. Le cheval étant boiteux de l'épaule ou de la hanche, prenez garde qu'on ne le faſſe point nager à ſec, ou tirer la hanche pour la lui remettre, en lui attachant une corde, &c. ces remedes ſont pires que le mal. Les ſétons, les chevilles, le broiement avec une brique, &c. pour des écarts ou des efforts, ſont également dangereux ou inutiles pour le moins. Les maréchaux inſtruits n'uſent jamais de ces moyens, il n'y a que quelques ignorans de campagne qui puiſſent faire ſouffrir ces ſortes de tortures à ces animaux.

Mais le bain véritable eſt très-bon d'abord, en laiſſant la partie malade dans l'eau quelque temps. Ce répercuſſif peut produire de bons effets, enſuite la ſaignée à la jugulaire & non à l'ars, qui attireroit une trop grande abondance d'humeurs ſur la partie. Les lavemens émolliens enſuite s'oppoſeront à la fievre ; & pour l'extérieur, on obſervera que les fomentations d'herbes aromatiques ſont préférables à l'huile de laurier, à la térébenhtine, & autres eſſences trop actives. Ces herbes ſont le ſcordium, l'abſinthe, la ſauge, le romarin, le genievre pilé,

les sommités de millepertuis, de camomille, de bouillon blanc, de thym, &c. On fait bouillir le tout pendant une heure dans de la lie de vin.

Si le mal est ancien, on a recours aux remedes plus forts, avec la térébenthine ou autres drogues.

Les épaules froides par elles-mêmes, ou entreprises, autrement dit chavillées, sont sans remede.

Le régime est de tenir le cheval au son & à l'eau blanche, peu de fourrage, & du repos. Il faudra l'entraver, afin qu'il ne se couche pas.

Les boues des eaux minérales chaudes, quand on en a la commodité, sont un spécifique admirable qui procure un entier rétablissement; & le cheval, sans cela, risque de n'être jamais radicalement guéri, & de boiter de temps en temps. (Traitement de M. Bourgelat.)

ECHAUFFEMENT. *Remede.* Si le cheval paroît échauffé, on lui fait tirer du sang; s'il est noir, brûlé, fort épais, sortant avec peine, le cheval a besoin d'être rafraîchi; il faut le mettre au son & à l'eau blanche pendant quelques jours, & s'il étoit extrêmement échauffé, vous lui feriez prendre en breuvage trois chopines d'eau de chicorée sauvage, & des lavemens émolliens.

ECORCHURE entre les ars. Les ars sont les plis, ou parties internes & supérieures de l'avant-bras. On appelle un cheval frayé entre les ars, lorsqu'il est écorché dans le pli du bras, ce qui provient du peu de soin en pansant le cheval, à nettoyer cette partie, qu'on oublie souvent, & lorsque le cheval a le cuir tendre, ou à la suite d'un long voyage dans des temps de chaleur.

Remede. Le suif fondu sur le feu & battu avec de l'eau-de-vie, est suffisant.

Pour les écorchures, ou plaies simples, à dessécher seulement, appliquez dessus, après les avoir lavées avec de l'eau-de-vie, de l'urine ou du vin chaud, du charbon pilé, incorporé avec un peu de vieux oing, si le cheval est noir, ou du plâtre en poudre, si le cheval est blanc.

EFFORT d'épaule. Voyez *écart*.

EFFORT de boulet, *entorse* ou *mémarchure*. C'est lorsque le boulet se tourne à côté avec violence.

Celles qui arrivent aux jambes de derriere sont plus dangereuses & plus difficiles à guérir que celles de devant.

Remede. Si l'entorse est grande, il faut prendre gros comme un œuf de couperose blanche, la faire dissoudre à froid dans une pinte d'eau, appliquer autour du boulet un linge de quatre doubles imbibé de cette eau à froid, & l'y lier avec une enveloppe. Réitérez cette opération de six heures en six heures, jusqu'à l'entiere guérison, qui arrivera en deux jours, si le remede a été appliqué avant que le boulet ait été refroidi. Au défaut de couperose, il faut frotter le mal avec l'esprit-de-vin tout autour du boulet, & faire chauffer de l'emmiellure rouge, l'appliquer chaudement avec de la filasse en forme de cataplasme, & l'y laisser 24 heures, au bout desquelles il faut frotter de nouveau le boulet avec de l'eau-de-vie, & appliquer de nouvelle emmiellure sur la vieille, & continuer ainsi jusqu'à guérison.

Si le cheval ne guérissoit pas au bout d'une douzaine de jours, prenez du tarc ou goudron, une livre, vinaigre très-fort, trois demi-septiers; faites bouillir cela à feu clair, en remuant souvent pendant un quart-d'heure, puis ajoutez 2 onces de bol fin en poudre, épaississez le tout avec la farine, & appliquez ce remede chaudement sur de la filasse tout autour du boulet, & le liez: renouvellez 24 heures après. Il n'y a gueres d'entorse qui ne guérisse en trois ou quatre applications.

D'autres, sans tant de façons, guérissent beaucoup d'efforts de boulet en le frottant tout simplement d'onguent d'althea & d'eau-de-vie mêlés ensemble.

EFFORT du genou. *Remede.* L'effort du genou se traite comme celui du boulet

boulet. S'il est négligé, le genou vient de la grosseur de la tête d'un homme. En cas d'opiniâtreté, on y met le feu en côte de melon.

EFFORT *de la hanche, ou cheval épointé, éhanché.* L'animal traîne la hanche en cheminant, & toute la partie malade.

Remede. Si l'effort est simple, on le traite comme l'effort d'épaule, ou l'écart; mais s'il y a dislocation ou déplacement de l'os, le mal est presqu'incurable. On en guérit quelques-uns en attachant une corde un peu longue au pied du cheval, & l'autre bout à une roue de charrette renversée par terre, & le faisant tirer subitement, ce mouvement fait quelquefois rentrer l'os dans sa cavité, mais rarement. Quand l'opération réussit, on fortifie la partie avec des linimens spiritueux, comme essence de térébethine & eau-de-vie, & charges dont il est parlé aux efforts des autres parties.

EFFORT *de jarret.* Il se connoît en ce que le cheval boite, le jarret est enflé, & quand on y touche, le cheval y sent de la douleur.

Le *remede* est de saigner du col, de faire prendre le bain d'eau de riviere sur le champ, & de charger le jarret du sang mêlé avec de l'eau-de-vie. Quand la charge sera seche, vous appliquerez par-dessus l'onguent de Montpellier, ou la térébenthine : puis le même jour, sans ôter l'onguent, huit ou dix heures après, vous frotterez la partie avec de bonne eau-de-vie. Il faut en mettre toutes les fois qu'on réitérera l'onguent. On frotte bien le jarret avec la main, pour faire pénétrer le remede. S'il vient un apostume, on l'ouvre avec un bouton de feu.

Ou bien, appliquez d'abord des herbes émollientes, ou l'onguent d'althea, pour appaiser la douleur & l'inflammation; ensuite mêlez des herbes aromatiques avec les émollientes, & la douleur étant moindre ainsi que l'inflammation, substituez peu-à-peu les résolutifs, comme la térébenthine, en la mêlant avec toutes les herbes ci-dessus, & à la fin, pure. Ce dernier est de M. Bourgelat. Il paroît très-approprié & plus adoucissant.

EFFORT *des reins. Remede.* Quand vous verrez un cheval feindre des reins, rasez-le à l'endroit de la partie douloureuse, & appliquez-y à froid une emplâtre composée de bol, grande consoude, galbanum, sel ammoniac, sang dragon, mastic & oliban par portions égales, le tout bien pulvérisé & mêlé avec des blancs d'œufs & de la farine de froment. Au surplus, voyez *écart.*

EGYPTIAC. Voyez l'article *eaux.*

EMBARRURE, avec *foulure, écorchure & meurtrissure,* ou *contusion.*

Remede. Lorsqu'un cheval s'est pris la jambe dans les barres, s'il n'y a qu'une simple écorchure, ou que la contusion soit légere, & se borne au tégument, l'eau fraîche, l'eau-de-vie & le savon sont des remedes capables d'en opérer l'entiere guérison.

Mais si la contusion & lésion sont considérables, & qu'il y ait de l'inflammation accompagnée d'une vive douleur, la saignée est indispensable, & on appliquera des cataplasmes anodins faits avec de la mie de pain bouillie dans du lait, à laquelle on ajoutera les jaunes d'œufs, du safran & de l'onguent populeum, pour s'opposer au progrès de l'inflammation.

Ou bien, on oindra la partie avec un mêlange de miel & d'onguent d'althéa jusqu'à ce que la douleur s'évanouisse, & à mesure qu'elle se dissipera, on supprimera insensiblement l'althea, pour y substituer l'onguent pompholix, ou l'onguent de ceruse, toujours mêlé avec le miel, & la plaie étant enfin desséchée par ce moyen, on procurera ensuite la régénération du poil. Il n'y a point de voie plus assurée pour y parvenir que celle d'oindre la partie qui en est dépourvue, avec l'onguent suivant.

Prenez pampres de vigne que vous pilerez dans un mortier de fonte. Après en

avoir broyé une petite quantité, ajoutez-y du miel. Continuez jusqu'à ce que vous ayez préparé assez de cet onguent, que vous garderez soigneusement pour le besoin, & que vous aurez attention de renouveller chaque année.

Quelquefois le miel seul suffit : quelques-uns y ajoutent des coquilles de noisettes pulvérisées, ou du liege brûlé, incorporés avec du sain-doux.

Ou bien encore, en frottant la partie tuméfiée avec les résolutifs spiritueux, ou en mettant en usage les bains résolutifs aromatiques, on pourra opérer la guérison.

Mais s'il y a enfin épanchement ou infiltration d'humeurs, & que la résolution qu'on doit préférer d'abord, soit impossible, on facilitera la suppuration par l'onction d'onguent basilicum; ensuite on ouvrira la tumeur, quand elle sera amollie, & qu'on sentira avec le doigt la matiere formée & prête à sortir.

Le régime, pendant ce traitement, sera de tenir le cheval à l'eau blanche & au son mouillé, sans foin, & lui administrer des lavemens émolliens de temps en temps. (Article de M. Bourgelat.)

ENCASTELURE, ou *talons serrés*, de façon que les côtés du sabot sont plus proches l'un de l'autre auprès du fer, que dans leur partie supérieure, ce qui presse le tendon du petit pied, & fait boiter le cheval.

Remede. Comme c'est souvent par une ferrure mal entendue que les chevaux contractent ce mal, une ferrure bien ordonnée communément les rétablit. Il faut entretenir ces pieds dans l'humidité, autant que l'on peut, parce que la corne, venant à se relâcher, met le pied beaucoup plus à l'aise. L'onguent de pied le plus doux, dont voici la composition, est aussi excellent pour ces sortes de pieds, & pour faire croître la corne, la nourrir, & empêcher qu'il ne s'y forme des fimes ou fentes, & autres accidens provenans de la sécheresse.

Prenez cire jaune, saindoux, huile d'olive, faites fondre le tout; retirez du feu, & ajoutez ensuite pareille quantité de miel commun, mêlez-les sur le champ, en agitant toujours la matiere, jusqu'à ce que, en refroidissant, elle acquiere une consistance d'onguent, dont vous graisserez l'ongle, sur-tout les environs de la couronne à sa naissance jusqu'aux talons, en relevant le poil que vous rabattrez ensuite, & vous réitérerez deux ou trois fois la semaine. Vous ne manquerez pas aussi de mettre de la terre glaise bien délayée dans les pieds.

Cet onguent de pied est celui dont se servoit M. Bourgelat, & aussi un nommé Dardelle maréchal à Bonneuil, qui avoit acquis de la réputation avec cet onguent qu'il appliquoit aux hommes même, pour tous les maux où il faut de l'onguent. (Et voyez *sabot desséché*.)

ENCHEVÊTRURE. C'est une plaie ou meurtrissure que le cheval se fait au paturon, pour se l'être pris ou dans sa longe, ou dans une corde dans laquelle il s'entortille & le scie pour ainsi dire.

Remede. Il faut faire un cataplasme avec deux onces de térébenthine, un jaune d'œuf, du sucre & de l'huile d'olive : mettez-le sur des étoupes, appliquez-le sur le mal & le bandez, ou servez-vous du cataplasme indiqué à l'article du cheval boiteux.

Lorsque la coupure est légere, ou même considérable, mais récente, le jaune d'œuf seul appliqué dessus, & des compresses qui en sont imbibées, retenues par un bandage, & renouvellées au bout de 24 heures, suffisent pour procurer la guérison.

Si la plaie a quelques jours & que les chairs surmontent, employez l'onguent de litharge, connu sous le nom d'onguent *nutritum*, autrement dit en chimie, *triapharmacum*, parce qu'il est composé seulement de trois drogues, de litharge, d'huile & de vinaigre, bien battues ensemble.

S'il y survenoit un abcès, ou espece de javart, l'oignon cuit sous la cendre, mêlé avec du vieux oing, feroit aboutir, & ensuite le bourbillon étant sorti, le vin & le beurre frais fondus ensemble sécheront la plaie.

ENCLOUURE. Cet accident survient au cheval pour avoir été piqué jusqu'au vif en le ferrant, ou pour avoir eu la solle percée & blessée par quelque clou de rue, par un morceau de verre, ou un chicot dans les bois. L'enclouure est d'autant plus dangereuse, qu'elle est plus proche de la pince, ou de la pointe de la fourchette, parce que vers la partie antérieure du pied, il n'y a aucun intervalle entre la sole & le tendon; au contraire, derriere la pointe de la fourchette, on a vu des clous percer de part en part les talons, & sortir vers le pli du pied & l'os de la couronne, sans qu'il en soit arrivé aucun accident, parce que le clou ne peut percer dans cet endroit que des parties graisseuses.

Remede. L'enclouure qui arrive par la mal-adresse du maréchal, en ferrant le cheval, est ordinairement légere, extérieure au petit-pied, & ne fait que le serrer trop; il suffit de ne point faire marcher le cheval qu'on n'ait ôté le clou qui le gêne.

Si l'on s'apperçoit en route qu'un cheval est encloué, il faut retirer d'abord le clou, ou chicot, &c. qui le fait boiter, tâcher de faire un peu agrandir, le plus tôt qu'on pourra, l'ouverture, & faire fondre dedans quelques gouttes de cire d'Espagne, si l'on n'a rien de mieux à y appliquer pour le moment, afin d'empêcher l'ordure d'y entrer; mais, si l'on peut, on y coulera de l'huile chaude, ou bien de l'eau vulnéraire, ou d'arquebusade, (voyez *eau*); elle vaut mieux toute seule que presque tous les onguens. On peut encore, si le nerf n'est point piqué, faire distiller dans la plaie du jus de feuilles de sureau, & mettre le marc par dessus, ensuite referrer le cheval à trois clous seulement, garnissant le pied d'étoupes, retenues avec des éclisses, & monter dessus sans crainte. Ce remede est utile en campagne.

Si le cheval est en repos, ouvrez l'endroit percé, faites fondre dans l'ouverture, un peu d'onguent diachilon ou de melilot, en le mettant entre le bout des pincettes échauffées; mettez un peu d'étoupes, & couvrez le tout du cataplasme décrit à l'article du cheval boiteux; mettez des étoupes & des éclisses par dessus. Réitérez, & en deux jours le cheval sera guéri. Ne permettez pas que le maréchal mette de la térébenthine brûlante qui ferme la plaie, & le mal pourroit percer par la couronne, ce qui produiroit une cure de six mois.

Si le mal ne guérissoit pas promptement, on se serviroit, quand on est arrivé, de l'onguent ci-devant décrit, à l'article *blessures*.

Ou bien encore, de l'huile rouge de térébenthine dulcifiée, ou du baume de copahu, mêlé avec de l'huile & des jaunes d'œufs; le tout un peu chaud, & le défensif autour de la couronne, qui se fait ainsi. Deux livres de suie de cheminée, demi-livre de térébenthine, autant de poix grasse, & autant de miel, six jaunes d'œufs, & environ une pinte de vinaigre: on applique ce mélange sur des étoupes dont on environne le paturon & la couronne, pour défendre cette partie contre l'inflammation. Il faut continuer ce remede sept ou huit jours, & employer après l'onguent de pied autour du sabot. (Voyez cet onguent à l'article *encastelure.*) Répétez ce pansement tous les jours dans les commencemens. (Ce remede simple, sans oublier la saignée, est de M. Genson.)

On se sert aussi, pour les clous de rue, du baume de Madame Feuillet, dont voici la recette:

Demi-livre d'huile d'olive, la meilleure, demi-once d'huile de genievre, trois gros d'essence de girofle, deux gros de vitriol bleu en poudre, autant d'aloës soccotrin, aussi en poudre, & autant de térébentihne de Venise la plus claire:

mettez le tout dans un pot de terre neuf, remuez-le pendant trois quarts-d'heure, faites-le bouillir un quart-d'heure, laissez refroidir, & le gardez dans des bouteilles. On s'en sert avec succès, même pour les plaies des hommes.

Voyez aussi ci-devant l'article *blessures*.

Mais enfin après toutes les précautions qu'on a prises, quand la matiere vient à souffler au poil, c'est-à-dire, que l'apostume paroît sur la couronne, faute d'issue par en bas, il faut parer le pied pour découvrir le mal, & verser dedans de l'huile bouillante de gabian, mettre sur la couronne, à l'endroit de l'apostume, un peu d'onguent à froid, composé d'une livre de miel commun, deux onces de vert-de-gris, autant de noix de gale & autant de couperose verte en poudre, passées par le tamis, à l'exception de la couperose : faire bouillir le tout sur un feu clair pour le bien incorporer, l'ôter du feu & le garder dans un pot bien couvert, & par dessus ledit onguent, qui sera couvert d'un peu de filasse, appliquer le restreinctif de suie, vinaigre & blanc d'œuf, pour resserrer le pied par le haut, & obliger la matiere de descendre. S'il ne guérissoit pas après cela, on le dessolera, mais le pied dessolé ne vaut jamais rien.

On observera que moins le maréchal peut se servir de la sonde, & mieux c'est; car, sous prétexte de chercher le mal, il en fait un réel.

ENFLURES, *foulures*, & *blessures sous la selle*, *sur le garrot & sur les rognons*. Les unes & les autres sont ordinairement l'effet d'une selle trop dure; ces maux peuvent devenir de conséquence.

Remedes. Dans la cavalerie, quand on est en marche, on fait mettre au cavalier, sur l'enflure de son cheval, un gazon trempé dans le vinaigre; on met la selle par dessus & on sangle un peu fort; l'enflure se dissipe.

Sinon, on la frottera avec le savon & l'eau-de-vie; mais si l'enflure est considérable, on se servira du remede suivant. Prenez quatre ou cinq blancs d'œufs, & les battez avec un gros morceau d'alun pendant un quart-d'heure; ajoutez ensuite un verre d'huile de térébenthine, autant d'eau-de-vie : battez encore le tout ensemble, & frottez bien de cette composition, matin & soir, la partie enflée. On la nettoie ensuite & on l'a fortifie avec de l'eau-de-vie, lorsqu'elle est désenflée. Par ce remede, on évite tous les accidens qui peuvent arriver des enflures causées par la selle sur le garrot, sur les rognons & sous la selle.

(Et voyez *corps* & *blessures*.)

On a guéri un cheval d'une enflure au dessus de la pointe de l'épaule, qui le faisoit boiter, 1°. avec l'oxicrat tiede & un peu de sel pendant trois jours, pour ôter la chaleur; 2°. avec le savon & l'eau-de-vie, pour résoudre; 3°. l'eau-de-vie seule, pour renforcer la partie.

Mais si l'enflure persiste avec chaleur, tension & pulsation, & que vous jugiez qu'il y a de la matiere entre cuir & chair, il faut changer de méthode; après avoir lavé le garrot pour en ôter tout onguent qu'on y auroit mis, avec de l'oxicrat tiede, dans lequel on aura mis une poignée de sel, & après l'avoir laissé sécher, vous graisserez doucement la partie d'onguent fait avec demi-livre de populeum, un quarteron de miel & autant de savon noir; le tout bien mêlé à froid, y ajoutant un verre d'esprit-de-vin, & vous réitérerez au moins quatre fois par jour, & tiendrez le mal couvert d'une peau d'agneau.

On peut en même temps faire prendre au cheval des pilules de cinabre *, pendant deux jours, mais ordinairement on peut s'en passer.

Ce remede peut résoudre le mal sans faire incision, sinon il faudra la faire,

* Voyez *pilules universelles*, ou *pilules gourmandes*, à l'article du *morfondement*.

pour plus de sûreté, lorsqu'on verra que la matiere est formée. Voyez *tumeurs & blessures*.

Pour les plaies ou *enflures sur les rognons*, on se conduit de même que sur le garrot.

Pour empêcher la forbure que causeroit l'inaction & défaut de travail pendant le pansement des enflures, des blessures & des plaies, il faut donner au cheval, tous les jours, deux onces de foie d'antimoine en poudre, dans du son, pendant quinze jours & plus. Un billot d'*assa-fœtida* de temps en temps, ne peut que hâter la guérison.

L'*enflure des flancs* vient au cheval pour avoir mangé de mauvais foin ou autre mauvaise nourriture. Ce mal est mortel, si l'on n'y remédie promptement.

Remede. On fait une décoction de mauves & de branc-ursine, avec du son qu'on fait bien bouillir ensemble dans deux pintes d'eau; on la passe dans un linge, puis on y fait infuser du sel; on y ajoute du miel & de l'huile d'olive ou de noix: le tout étant mêlé, se donne en lavement au cheval; on lui bouche ensuite le fondement avec des étoupes, on lui frotte bien le ventre & on le promene pendant une demi-heure; après quoi, il se videra en liberté, ce qui lui procurera une entiere guérison.

Enflure des bourses & sous le ventre. Nous ne rappelons point ici l'hernie ou descente dont nous avons parlé plus haut; celle-ci est causée par la chaleur ou autre cause. Quant à l'enflure du fourreau, si c'est en été, menez le cheval à l'eau une ou deux fois par jour, & l'y laissez une heure chaque fois, cela suffira. Mais, au contraire, en hiver, vous le laverez avec de l'eau tiede, & le frotterez ensuite avec de l'eau-de-vie & du savon noir fondus ensemble, ou bien avec l'onguent de Montpellier, si l'enflure s'étend jusqu'aux bourses.

Pour l'enflure qui vient des piqûres de l'éperon, il suffiroit de faire une forte décoction de bouillon blanc, de vin & de graisse de porc, dont vous frotterez la plaie & l'enflure avec une éponge.

L'*enflure du corps* & autres se guérissent par le remede suivant.

Une poignée d'absinthe, autant de rhue, autant de morelle & autant de bruyere blanche, bois, feuilles & fleurs qui paroissent entre les Notre-Dame d'Août & de Septembre, qui est peu connue à Paris, mais beaucoup à Sarre-Louis, où l'on en vend. Vous hachez le tout ensemble bien menu, puis le ferez bouillir dans quatre pintes de vin blanc, réduites à moitié: vous les passerez & en appliquerez le marc sur le mal, & partagerez votre remede en deux bouteilles, une desquelles vous ferez prendre au cheval, après la saignée, & l'autre deux ou trois jours après. Ce remede nous a été donné par un capitaine de cavalerie qui avoit de fort bonnes recettes, & qui avoit guéri un cheval d'une enflure au garrot, plus grosse que la forme d'un chapeau, & un autre à qui vingt coups de pied de cheval avoient étonnamment fait *enfler le ventre*, de façon que les matieres remontoient du sac par une plaie qui s'étoit faite.

On peut donner aussi ce même remede pour d'autres enflures, coups de pied & mal de taupe.

On le donne de même pour le cancer & la gangrene, à la dose de deux verres par jour, pendant huit jours.

Enflure de la cuisse. Il y a trois causes ordinaires de toutes les enflures, le coup, la foulure & la fluxion; les enflures qui proviennent de coups, & où il y a meurtrissure, demandent des résolutifs spiritueux; les foulures, des remedes astringens d'abord, & ensuite d'adoucissans; & les fluxions, des remedes, tant internes qu'externes, qui puissent dissiper les humeurs, ou en détourner le cours.

Remedes. Pour l'enflure qui vient de fluxion, à laquelle les jeunes chevaux sont

plus sujets, & qui peut être un reste de gourme qu'ils n'ont pas bien jetée, il faut saigner d'abord, & donner des breuvages cordiaux prescrits dans la gourme; puis mettre sur la partie enflée de l'onguent de Montpellier fondu avec de la poix noire, autant de poix grasse, autant de térébenthine commune, environ un litron de farine, & demi-livre de saindoux; & en cas que la partie enflée fût froide, ce qui est mauvais signe, vous y ajouteriez un quarteron d'huile de laurier. (Voyez ci-après l'article de l'*enflure des jambes*.)

Si l'enflure de la cuisse provient d'autres causes, voyez les remedes des enflures des autres parties, qui sont décrits ici, & les appropriez suivant la cause.

Si le cheval est assez vieux pour que ce ne soit pas un reste de gourme, on peut frotter l'enflure, des jambes sur-tout, avec parties égales d'huile d'aspic, d'essence de térébenthine, & d'eau-de-vie, après avoir purgé le cheval deux fois avec les pilules de cinabre. (Voyez *pilules*.)

Enflure du jarret. Remede. Les marchands de chevaux se servent, pour toutes les grosseurs du jarret, d'un mélange de blanc d'œuf, de vinaigre & de terre glaise, mais le bol, qui coûte un peu plus, est aussi plus efficace, & par conséquent préférable. Mais ordinairement tous ces remedes ne font que pallier le mal pour quelques jours, il faut donc avoir recours au feu, qui est communément le seul remede efficace pour ce mal.

Enflure des jambes, ou *jambes gorgées* par la fatigue ou autrement.

Remede. Si ce mal provient d'humeurs, il faut commencer par saigner & purger le cheval, avant d'employer les remedes ci-après décrits.

Si l'enflure ne vient que de fatigue, & qu'elle ne soit pas considérable, le repos, l'urine ou la lessive, dont on frotte les jambes plusieurs fois par jour, suffiroit, ou bien les étuver avec les herbes aromatiques & les herbes émollientes bouillies ensemble dans un seau d'eau, & continuer tous les jours de frotter la partie malade & la bien bassiner avec l'eau & le marc des herbes. C'est aussi un excellent remede pour les coups, ou pour les restes de gourmes.

La douche qu'on donne avec la seringue & eau tiede pendant long-temps, est excellente pour résoudre les grosseurs dures des parties nerveuses. Ou bien, de la lie de vin seule, épaisse, mêlée avec le quart de bon vinaigre, & appliquée froide tous les jours sur la jambe, la fera désenfler.

Quand l'enflure est endurcie au point que rien n'y fait, il n'y a de remede que le feu.

Pour guérir leurs chevaux de l'enflure des jambes, les Anglois mêlent quelque peu de soufre en poudre dans leur avoine. Si le mal résiste à ce remede, ils font fondre du saindoux & du savon à parties égales, y mettent un peu de térébenthine avant que de l'ôter du feu; puis, après avoir coupé le poil de la partie malade, ils étendent dessus la drogue, la renouvellent deux fois le jour, jusqu'à ce que la partie suppure. Après la suppuration, ils purgent l'animal avec des pilules composées avec quatre onces de beurre frais, deux onces de savon, deux cuillerées de graine de chanvre pulvérisé, & une once de sucre candi. Quand le cheval a pris ces pilules, il faut le monter, & le faire marcher pendant quelque temps; & quand on le fait boire pour la premiere fois, on a soin que l'eau soit tiede.

Enflure du boulet. Faute de travail. *Remede.* Lavez-le avec de la lessive jusqu'à ce qu'il soit désenflé: celles de cendres de sarment & de cendres gravelées est la meilleure. Quelquefois l'urine seule suffit, quand il n'y a ni fente ni crevasse.

ENMIELLURE, bonne pour les nerfs & l'inflammation. Voyez *peignes*.

ENTORSE, ou *mémarchure*. Voyez *efforts*.

EPARVIN. C'est une tumeur froide & dure de la grosseur d'une noix, qui s'engendre au dessous du jarret & en dedans, sur les os de la jointure, ce qui vient aux

chevaux naturellement ou par fatigue. On remarque qu'un cheval en est atteint, lorsqu'en marchant, il releve la jambe tout-à-coup, & la hausse plus que de coutume. Ces chevaux ne sont ni si commodes, ni si vîtes que les autres; & quoique ce mal ne soit pas douloureux dans les commencemens, il fait enfin boiter un cheval, & les chevaux de cette espece ne sont pas bons pour en tirer race.

On distingue l'éparvin, en éparvin sec & éparvin de bœuf: ce dernier passe pour le plus dangereux.

Remede. On les mene en eau courante, pour les baigner le plus long-temps qu'on peut, on tient la partie grasse, on y met le feu, &c.; mais nous ne nous amuserons pas à décrire de prétendus remedes à un mal qui nous a toujours paru incurable.

EPAULES froides, chevillées ou entreprises. C'est un mal sans remede.

L'ÉPERON est un mal à peu près semblable au capelet, ci-devant décrit, si ce n'est que le capelet est une grosseur qui vient à la pointe du jarret, & l'éperon une tumeur qui se place un peu plus haut sur le tendon même qui part de la fesse, & va s'insérer à la tête ou pointe du jarret. On le guérit par les mêmes remedes. Dans les commencemens, il cede même à un remede très-facile.

Remede. C'est d'employer par jour huit ou dix seaux d'eau fraîche pour laver, avec une éponge, cette tumeur à plusieurs reprises du matin au soir, & continuer plusieurs jours.

ÉTONNEMENT du sabot. Cet accident arrive dans la forbure, mais aussi à l'occasion d'un coup sur le sabot, ou d'une chûte violente: le cheval alors est obligé, en marchant, de poser le talon le premier, ainsi que nous faisons nous-mêmes, quand nous avons mal au bout du pied. Ce mal est quelquefois long.

Remede. Il faut saigner à la pince du pied où est le mal, & mettre des emmiellures, comme à la solbature, pour empêcher la corne de se dessécher, & un restreinctif sur la couronne avec la suie, ou le bol & le vinaigre, ou bien avec la térébenthine & le miel. S'il n'y a pas d'amandement au bout de 24 heures, on ne peut se dispenser de dessoler le cheval, & continuer toujours le restrainctif sur la couronne.

ÉTOURDISSEMENT. C'est le plus souvent en été que ce mal prend aux chevaux; il provient d'humeurs ou pour avoir été long-temps exposé au soleil: les chevaux alors ont la tête lourde & toujours baissée, les yeux troubles & enflés, ils sont comme assoupis, & ne marchent qu'avec peine, souvent même ils tournoient, s'appuient contre tout ce qu'ils trouvent, & tombent.

Remede. On saigne le cheval, & quatre jours après on le purge. Pour cela, faites infuser trois onces de senné dans quatre livres d'eau; ajoutez-y deux onces d'agaric taillé, & six onces de miel: faites bouillir & infuser le tout; coulez-le, & le donnez à boire au cheval quatre heures après qu'il aura été bridé, & ne lui donnez à manger que quatre heures après le remede. Les lavemens faits de racines de mauve, de miel & de sel sont encore fort bons contre cette maladie.

De plus, on tiendra le cheval dans une écurie chaude en hiver, avec bonne litiere; en été, dans un lieu frais avec beaucoup de paille sous lui, de peur qu'il ne se blesse, & pour nourriture, du son mouillé, mêlé avec une once de foie d'antimoine, chaque jour, pendant quinze jours, ce qui en emploiera environ une livre.

ETRANGUILLON. *Voyez avives.*

FAIM vale, vulgairement dit, *fringale.* Elle arrive aux chevaux chez qui les alimens se consomment trop vîte, de façon, quand le mal les prend, qu'ils restent sur la place, & ne veulent plus avancer, quelque châtiment qu'on emploie.

Remede. Il n'y en a d'autre que de dételer, & de leur faire manger une mesure d'avoine, ou de les faire pâturer.

Si le cheval tombe comme mort, jetez-lui plusieurs seaux d'eau froide sur la tête, dans les oreilles, dans la bouche & dans les naseaux. Sur le champ il se releve, boit & mange, & continue sa route. Cela n'arrive ordinairement qu'une fois dans la vie au même cheval, dans les grandes chaleurs, les grands froids, ou les grandes fatigues.

Le FARCIN est une tumeur avec ulcere qui vient de corruption du sang. Il est de plusieurs sortes.

Le *farcin volant* se connoît par certains boutons qui viennent par tout le corps, comme des clous : il est facile à guérir.

Le *farcin cordé* se connoît par de grosses & longues duretés en forme de cordes qui viennent entre cuir & chair le long du ventre & au plat des cuisses ; il se forme dans ces cordes des boutons qui s'ulcerent & jettent du pus au dehors.

Le *farcin cul-de-poule* est très-difficile à guérir ; il se connoît par de gros boutons sans pus, presque toujours calleux ; les bords de l'ulcere sont d'un noir rouge, & les boutons ressemblent à un cul-de-poule.

Le cheval prend le farcin lorsqu'il est près d'un autre qui en est infecté ; il le gagne aussi pour avoir trop mangé d'avoine, sur-tout quand elle est nouvelle, ou du foin nouveau avant qu'il ait sué, ou par un trop grand travail dans les chaleurs de l'été, & la trop grande abondance de sang quand il est échauffé. Ou bien encore, lorsqu'on veut engraisser un cheval trop tôt après une grande fatigue, principalement quand il est maigre & échauffé.

Remede. J'ai vu des boutons de farcin, pris dans leur commencement, & qui n'attaquoient que le cuir, & non l'intérieur, guérir, sans observer tous les remedes qu'on y fait ordinairement par la saignée seule, au commencement du mal, & réitérée après la guérison. On ouvroit en même temps chaque bouton avec un fer chaud, de maniere qu'on pût introduire dans l'ouverture du sublimé corrosif, & boucher les trous avec du soufre fondu, afin que le sublimé ne sorte pas ; on empêche le cheval d'y porter la dent, en lui mettant le collier à cet usage. Les boutons se cicatrisent bientôt de façon qu'on les arrache aisément, & on les enterre aussi-tôt pour ne pas empoisonner les chiens. On frotte ensuite la plaie tous les jours avec du saindoux ou de la graisse douce jusqu'à guérison, & pour tout régime, du son, de la paille, & faire travailler le cheval modérément.

Quand le farcin est cordé au lieu d'etre en boutons, on perce chaque corde aux deux bouts, & on les panse comme les boutons.

La mumie minérale de Poterius est un bon remede pour frotter les boutons de farcin.

Mais quand le farcin est invétéré, qu'on le juge intérieur & opiniâtre, il faut, après la saignée, purger le cheval, après l'avoir préparé pendant quatre jours, en le mettant au son & à l'eau blanche, & lui donner des lavemens émolliens. Ensuite vous lui ferez prendre le breuvage suivant.

Une demi-once de coloquinte, autant de galanga, autant d'aristoloche ronde, le tout en poudre, une once de ceruse, demi-once de baies de laurier, deux têtes d'ail bien pilées, ainsi que toutes les drogues que vous mettrez ensemble dans un pot neuf, sur deux pintes de vin blanc ou rouge, & laisserez infuser sur les cendres chaudes pendant douze heures, puis le donnerez tiede au cheval, qui ne doit avoir mangé depuis douze heures, & le couvrirez bien, le laissant encore quatre heures sans manger, & lui donnerez du son pendant plusieurs jours.

Si le farcin étoit trop opiniâtre, il faut joindre un peu de sublimé avec un peu d'eau forte, & en mettre avec une plume sur les boutons. Après que le cheval sera guéri,

guéri, il sera bon, si l'on est en saison, de lui faire prendre le vert. Il n'y a point alors de danger pour les autres chevaux ; mais s'il n'est point entiérement guéri de la premiere fois, il faudra réitérer le remede.

En faisant entrer l'aquila alba dans les breuvages purgatifs, & l'usage de quelques diaphorétiques, les boutons se dissiperont, si le farcin est benin, le tout après la saignée & les lavemens émolliens.

Ou bien, on lui donnera deux onces de chardon à cent-têtes dans du son mouillé; ou encore, depuis demi-once jusqu'à une once de racine de cabaret en poudre, mêlée avec du son mouillé.

L'antimoine a la vertu de purifier le sang. Un cheval attaqué du farcin, & désespéré après l'épreuve de toutes sortes de remedes, ne fut guéri qu'en lui donnant une dragme d'antimoine cru, réduit en poudre, tous les jours, en un tas, au milieu de son avoine. Si le cheval a faim & qu'on l'empêche de tourner la tête, il l'avale tout d'un coup; sinon, on mettra de l'avoine sur cette poudre pour la cacher, ou bien l'on en fera des pilules.

Un cheval, tourmenté du farcin qu'on ne pouvoit guérir par les remedes les plus renommés, se guérit lui-même en peu de temps en mangeant de la cigue, qu'il avaloit goulument.

FAUSSE gourme. Voyez *gourme*.

FERRURE. Cheval difficile à ferrer. *Regles de la ferrure.* Voyez ce qu'on en a dit ci-devant, après l'article de l'*achat des chevaux*.

FEU. Cette maladie se déclare quand le cheval ne peut fienter, qu'il a la bouche brûlante, la tête lourde, pesante & abrutie; il la laisse aller dans la mangeoire; le poil & le crin lui tombent, & il perd l'appétit. On peut regarder ce mal, qu'on nomme aussi *mal d'Espagne*, comme une fievre ardente & continue.

Remede. Le plus pressant est de faire de petites, mais fréquentes saignées, pour dégorger les vaisseaux de la tête. Ces saignées ne doivent pas être trop abondantes, parce que souvent on feroit tomber le cheval en foiblesse pendant l'opération.

Cinq ou six heures après la saignée, vous donnerez au cheval un lavement émollient, composé d'un picotin de son de froment bouilli dans deux pintes d'eau, avec une livre de miel commun & deux onces de beurre frais; passez la décoction, & y ajoutez un poisson de vinaigre commun. Ensuite vous couvrirez le cheval chaudement dans un drap imbibé dans une décoction d'un demi-boisseau d'avoine, avec cinq ou six pintes de lie de vin & trois ou quatre chopines de vinaigre. Il faut, avant de donner le lavement, avoir fait vider ou déboucher le cheval, afin que le remede pénetre dans les entrailles & amollisse les matieres qui y sont endurcies.

Le lendemain de la saignée, donnez-lui une prise de poudre cordiale, ou à son défaut, parce qu'il n'est pas aisé d'en trouver sur le champ, mêlez ensemble deux onces de thériaque pour un cheval de selle, ou trois onces pour un cheval plus fort; ajoutez miel de Narbonne & sucre en poudre, de chacun un quarteron, & ferez avaler le tout au cheval dans trois demi-septiers de vin blanc mêlés ensemble.

Ou bien, de l'eau de plantain & de la chicorée sauvage, de chaque une chopine, sirop violat, deux onces pour un breuvage; observant le même régime de bien couvrir & tenir toujours le cheval chaudement.

Réitérez, le lendemain, la poudre cordiale ou les remedes ci-dessus, & si, au bout de quatre ou cinq jours, la fievre ne se modere pas, vous ferez un autre breuvage avec deux onces de quinquina en poudre que vous ferez infuser dans une chopine de vin émétique, & autant d'eau commune, où l'on aura fait fondre demi-

once de criftal minéral : on réitérera ce remede trois ou quatre jours de fuite, & on effaiera l'appétit du cheval en lui préfentant de la nourriture. Si l'appétit paroît revenu, ce fera un bon figne; mais il faut, en prenant ce remede, l'avoir tenu au filet quatre heures, & l'y laiffer quatre heures après, avant de lui donner à manger du fon mouillé.

Pour faire la poudre cordiale, prenez baies de laurier, réglifle, gentiane, ariftoloche, myrthe, raclure de corne de cerf, de chaque quatre onces, femence d'ortie, quatre onces & demie, hyffope, agaric, rhubarbe, clous-de-girofle, noix mufcade, de chaque une once : pulvérifez le tout, & le paffez au tamis fin, & le gardez pour le befoin; on en fera prendre comme il eft dit.

FEVE, ou *lampas*. Voyez *lampas*.

FIC, *fil*, ou *crapaud*. C'eft une efpece de porreau qui vient à la fole du pied du cheval, au milieu de la fourchette, vers le talon. Il en eft prefque détaché, & jette une eau qui fent très-mauvais. Cette groffeur excede quelquefois la groffeur d'un œuf de poule, & fait boiter le cheval. Elle eft très-dangereufe, & peut être regardée comme une efpece de cancer. Il vient fouvent d'un refte de fourbure ou de farcin; il eft plus commun, par cette raifon, aux chevaux qui ont les jambes rondes, gorgées, & les pieds plats, qu'aux autres. Les pieds de derriere, comme plus fujets à refter dans l'humidité, font plus fouvent attaqués de ce mal, qui vient fur-tout quand les chevaux reftent long-temps fur les vieux fumiers. Lorfque le mal n'a pas atteint le tendon, le cheval ne paroît pas en boiter aux premiers pas qu'il fait, mais on ne tarde pas à s'en appercevoir. Après avoir été guéri en apparence, on ne doit pas être furpris de voir reparoître le mal, deux ou trois mois après. Etant négligé, il élargit, applatit confidérablement le pied & le rend difforme.

Remede. Lorfqu'on traite le fic ou crapaud avec des deflicatifs trop forts, il arrive alors que la matiere fouffle au poil, & offenfe auparavant le tendon & le petit-pied, ce qui eft très-dangereux.

Il feroit inutile de fonger à guérir un fic, s'il y avoit des eaux à la jambe qui abreuvaffent continuellement une partie qu'on veut deffécher; il faut donc fonger premiérement à guérir les eaux, (voyez *eaux*) après cela, parer le pied, pour pouvoir facilement couper la fole tout autour du fic, avec la feuille de fauge ou le biftouri. Il eft à remarquer que de cette premiere opération dépend fouvent la prompte ou la longue guérifon du fic, parce que ce mal ayant des racines qui s'étendent avant fous la fole; fi on les emporte entieres en les détachant avec dextérité, le mal guérit promptement; mais fi vous en laiffez quelques racines, le mal fera plus long, & difficile à traiter. Quand la fole eft levée, vous ratiffez bien exactement tout ce qui paroît tenir de la nature du fic, avec la feuille de fauge, évitant cependant, autant que faire fe peut, de couper une artere qui fourniroit du fang; fi cependant il furvenoit une hémorragie, on mettroit pour premier appareil un reftreintif fait avec térébenthine & fuie de cheminée cuites enfemble, en remuant toujours, qu'on applique chaudement étendu fur de la filaffe, pour arrêter le fang, & l'on met des écliffes par deffus. S'il n'y a point d'hémorragie, on y applique à froid l'onguent fuivant.

Deux livres de miel, chopine d'eau-de-vie, fix onces de vert-de gris, fix onces de couperofe blanche, quatre onces de litharge, deux gros d'arfenic, & demi-quarteron de noix de galle, le tout en poudre très-fine, que vous mélangerez enfemble dans un pot de terre bien net, & que vous ferez épaiffir infenfiblement fur un petit-feu, jufqu'à ce que la compofition foit fuffifamment épaiffe; il faut la remuer de temps en temps pour qu'elle foit bien liée, & fur-tout éviter d'en refpirer la vapeur.

Les deux premiers appareils doivent rester en place au moins deux fois 24 heures chacun. En levant l'appareil, il faut examiner si l'on n'a point laissé de racine au fic, bien essuyer avec des étoupes seches, & si l'on ne trouve point qu'il ait été laissé de racines, laver avec de l'eau seconde, & panser avec l'onguent ci-dessus, ne mettant de l'onguent que sur le fic, & ayant soin de mettre par dessus les plumaceaux des rouleaux épais, & seulement imbibés d'eau-de-vie des deux côtés du fic, pour l'empêcher de s'étendre, puis vous remettez les éclisses, & vous tenez le pied le plus séchement qu'il est possible.

Si, à la levée du troisieme appareil, il vous semble que le fic s'élargisse, au lieu de se resserrer, partagez votre composition en deux parties égales; ajoutez à une partie trois onces de bonne eau forte, le tout à froid, & pansez avec ladite partie. Si le fic, au pansement suivant, paroît diminué, prenez de l'onguent simple, c'est-à-dire, de l'autre moitié, & ne vous servez de celle où vous aurez ajouté l'eau-forte, que lorsque les chairs surmonteront.

Si le fic gagnoit le dedans du sabot, ou le tendon, traitez-le alors comme le javar encorné; (voyez *javar*) faites-en de même quand la matiere souffle au poil, & vous vous servirez, le moins que vous pourrez, de caustiques violens.

Si le cheval perd l'appétit, donnez-lui quelques lavemens rafraîchissans avec le sel polycreste, & lui faites manger tous les jours une once de foie d'antimoine dans du son mouillé.

Quand la cure est achevée, il n'y a pas d'inconvénient, pour éviter la récidive, de barrer les deux veines du paturon. Cela fait, il ne reste plus qu'à faire revenir la chair nécessaire pour remplir certains creux qui se forment dans le pied, à l'endroit de la fourchette & ailleurs; pour cela, on prend de la vieille corde, qu'on pile avec de la poix résine, on la met sur la plaie, cela fait revenir la chair; mais si elle venoit en trop grande abondance, comme il arrive quelquefois, après avoir appliqué une ou deux fois ce remede, on la lave avec de l'esprit-de-vin.

Lorsque la chair est revenue par-tout, on la desseche avec de la poudre de tartre calciné; elle fait une croûte qu'on n'ôte point, & qu'il faut laisser tomber d'elle-même, & mettre par dessus de la chaux en poudre délayée avec de l'eau-de-vie.

FIEVRE. Elle paroît seule, ou à la suite de quelque maladie qu'elle a accompagnée: cette derniere se guérit en guérissant le mal qui la cause. La fievre qui paroît seule se connoît quand le cheval est dégoûté, qu'il a la tête pesante, les yeux tuméfiés, remplis d'eau, & qui s'ouvrent avec peine; les levres pâlissent, son haleine brûle & sent mauvais, & l'on s'apperçoit d'une chaleur excessive par tout le corps jusqu'au bout des oreilles: le mouvement du cœur est plus accéléré qu'à l'ordinaire, ce qu'on reconnoît en mettant le plat de la main derriere & au-dessous de l'épaule, sur la région du cœur: il bat du flanc, paroît insensible aux coups, & il est si chancelant, qu'il semble devoir tomber à chaque pas: est-il tombé ou couché, il a de la peine à se relever. Dans la fievre chaude, il se roidit, il se débat & s'agite violemment dans le frisson, les dents lui craquent, & il tremble par tout le corps. Lorsque la fievre est violente, les crins s'arrachent facilement, & il paroît à la racine une espece de petit bouton blanc, & quand elle dure quelque temps, on lui trouve la bouche pleine d'ulceres. Ces marques doivent faire craindre pour le cheval, si on n'y apporte promptement du remede; car si, dans trois jours, il n'est guéri, ou n'a quelqu'intermission, il est en danger.

Remede. On ne doit point purger un cheval quand il a la fievre, la purgation ne feroit qu'irriter les humeurs qui causent le mal. Mais il faut aussi-tôt le saigner à la veine du cou, lui tirer environ trois livres de sang, & le même jour, lui faire prendre un lavement composé de cette maniere.

Trois onces de polycreste, deux poignées d'orge dans trois pintes d'eau, faites-les

bouillir un bouillon, & y mettez des herbes émollientes de chacune trois poignées, faites bouillir le tout ensemble pendant un demi-quart-d'heure, laissez refroidir à demi, & après l'avoir coulé, ajoutez-y trois onces de lénitif fin, un quarteron d'huile rosat, & le faites prendre tiede au cheval. Le lendemain, vous lui donnerez pour boisson, un seau d'eau dans laquelle vous aurez fait bouillir quatre onces de cristal minéral, & l'ayant laissé refroidir, on y mêle un peu de farine pour le blanchir, & on en laisse boire au cheval tant qu'il en veut. Ensuite, pour sa boisson ordinaire, vous mettrez devant lui un seau d'eau blanche avec du son ou de la farine d'orge, qui vaut encore mieux, & lui renouvellerez cette boisson deux fois le jour, ayant soin de bien laver le seau à chaque fois, & de tenir le cheval chaudement en hiver, & en été, dans un endroit tempéré; sur-tout grande litiere sous lui, afin qu'il puisse se reposer, ce qui seroit un bon signe, car tant qu'un cheval ne se couche point, il est toujours en danger.

Il faut toujours séparer des autres les chevaux qui ont la fievre, de peur qu'elle ne soit contagieuse.

Quand le cheval est guéri & qu'il n'y a point de râlement, on lui donne avant que de le mettre au billot, demi-livre de bon miel blanc dans demi-septier de vin blanc, & on lui fait prendre tous les deux jours deux onces de baume de copahu dans une chopine de vin avec un quarteron de sirop de rose.

FLANC altéré. Voyez *altération* & *maigreur*.

FLUX de sang. Si le cheval pissoit le sang, vous emploieriez la préparation suivante. Trois poignées de son dans huit pintes d'eau, réduites sur le feu à cinq. Passez cette décoction; faites-y bouillir une cinquantaine de figues & réduire votre décoction à quatre pintes. Pilez d'autre part dans un mortier de marbre, une once de semence de melon mondé & une once de graine de citrouille: versez à mesure que vous pilerez votre décoction goutte-à-goutte. Vous verserez ensuite par inclinaison l'eau blanchie qui surnagera dans le mortier, & pilerez de nouveau ce qui restera, en versant de même jusqu'à la fin votre décoction goutte à goutte, & y ajouterez sur chaque pinte une once & demie de sirop de nénuphar. Faites-en prendre au cheval une pinte le matin & autant le soir. En été, il n'en faut faire que pour une prise à-la-fois, parce que cette liqueur s'aigriroit du matin au soir. Il faut continuer ce remede quelque temps, même après la guérison. Et pendant la cure, le cheval ne doit être nourri que de son chaud ou d'orge grossiérement moulue, & de paille de froment, sans foin ni avoine.

Autre traitement également bon. Le cheval qu'on pousse trop au travail pendant les grandes chaleurs de l'été, est souvent sujet à pisser le sang qui est un mal dangereux, si l'on n'y remédie promptement.

Il faut commencer par tirer du sang au cheval, puis on fait infuser deux onces de foie d'antimoine dans trois chopines de vin blanc. On donnera ce breuvage au cheval tous les matins, & dans 6 ou 7 jours il ne pissera plus le sang, & il sera en état de guérison.

Si on remarque qu'il soit échauffé, on lui donnera tous les soirs un lavement rafraîchissant en cette sorte. Prenez deux pintes d'eau, faites-en une décoction avec chicorée sauvage, poirée, mauve, guimauve, pariétaire & camomille, de chacune une poignée; laissez bouillir le tout jusqu'à réduction à trois chopines: mettez-y 2 onces de miel rosat & 3 cuillerées à bouche d'huile d'olive ou de noix; puis vous donnerez ce lavement tiede au cheval.

Outre la nourriture ordinaire, on prend une poignée d'avoine & 3 onces de miel. On les met dans un pot avec de l'eau autant qu'il en faut pour faire boire un cheval. On met le tout sur le feu, & lorsqu'il a commencé à bouillir, on le passe, & on le fait boire: ce breuvage est très-rafraîchissant.

FLUX de ventre, *dévoiement* ou *diarrhée*. Lorsque le cheval a mangé de

mauvais alimens, ou bu de mauvaises eaux, il rend extrêmement plus liquide que de coutume, sans être digérés, & fréquemment.

Remede. Pour le simple dévoiement, on fait rougir un morceau d'acier & on l'éteint dans une pinte de gros vin rouge, qu'on fait avaler au cheval. Si cela ne suffit pas, on fera usage, pendant quelques jours, du lavement suivant.

Quatre pintes de vin émétique, dans lequel on fera bouillir 20 ou 30 glands de chêne en poudre, les plus vieux sont les meilleurs. Lorsqu'ils auront bien bouilli, on fera prendre cette composition tiede au cheval, en y ajoutant un quarteron d'huile d'olive. Deux jours après, on lui fera prendre une once de rhapontie, qui vaut autant pour cette maladie que la rhubarbe du Levant: on la coupe par petits morceaux qu'on mêle parmi son avoine.

Lorsqu'il y a fievre ou tranchées, que les excrémens sont sanglans, & que le fondement est fort échauffé & enflammé, on fait saigner le cheval au col, & on lui donne force lavemens avec le bouillon blanc ou la traînasse cuite dans du bouillon de tripes, ou dans la décoction d'une fraise de veau bien grasse, ou d'une tête de mouton cuite avec la laine.

Ensuite, on lui donne un breuvage avec trois onces de thériaque dans trois demi-septiers de gros vin rouge.

On peut se servir encore dn vin émétique dont on lui donne une chopine; il ne fait pas aux chevaux le même effet qu'aux hommes; il ne les purge presque point, & par une mécanique singuliere, il semble les rafraîchir au lieu de les échauffer, & leur donne de l'appétit.

FLUX d'urine, ou *disurie. Remede.* Il faut d'abord ôter l'avoine au cheval, le mettre au son & lui donner des lavemens rafraîchissans, comme celui ci-dessus, après l'avoir saigné; le lendemain réitérer la saignée & le lavement.

Et pour boisson ordinaire, matin & soir, on lui donnera un peu plus de deux pintes d'eau tiede, dans laquelle on mêlera une bonne poignée de bol bien pilé. Lorsqu'on verra qu'il pissera à l'ordinaire, on le remettra peu-à-peu à l'avoine & au travail.

FLUXION sur l'œil. Voyez *lunatique*.

FORBURE. Ce mal vient aux chevaux par une chaleur extraordinaire à la suite d'un grand travail, ou pour avoir mangé trop d'avoine ou autre nourriture, mais sur-tout quand, après un travail excessif, on l'a laissé refroidir tout-à-coup. Alors il ne sauroit plier les jambes en marchant, & ne les leve qu'avec peine. Il évite de s'appuyer sur la pince; si le train de derriere est foible, il cherche toujours à se coucher. Lorsqu'il est levé, il recule de la mangeoire en tirant contre son licol, & si on le chasse en avant, & qu'on se retire, il revient à reculer encore aussi-tôt qu'on s'est retiré. Il est dégoûté, triste, enfin les flancs battent; & l'enflure de la jambe devient à quelques-uns si considérable, qu'elle corne le pied de dedans le sabot, & le fait perdre. La fievre s'y joint aussi quelquefois, ce qui rend la maladie très-dangereuse.

Remede. La saignée est le remede le plus efficace pour cette maladie. On saigne le cheval des deux côtés du col en même temps. Il faut tirer environ une livre & demie ou deux livres de sang de chaque côté, & sans perdre de temps, car s'il n'est traire brusquement dans les quatre premieres 24 heures, il court risque d'être perdu. Après quoi on lui fait avaler une pinte de vin blanc, dans lequel on a fondu sur le feu une poignée de sel, ce qui suffit, sans autre remede, si le cheval n'est forbu que pour avoir mangé trop de grain.

Mais si c'est pour avoir été surmené & trop poussé, vous le réchapperez en lui donnant un verre d'eau ou de vin, dans lequel vous aurez fait infuser deux coups de poudre à canon pulvérisée.

Une once de cristal minéral dans une bouteille de vin blanc, est encore un bon remede.

Ou bien, une chopine de suc de joubarbe toute seule. Rien n'est meilleur pour la forbure, selon M. Tournefort.

Remede donné par l'électeur de Baviere, pour la forbure. Faites boire promptement au cheval un seau de lait, que vous lui ferez avaler de gré ou de force, & mettez sous lui, autour de ses jambes & jusqu'au ventre, du fumier tout récemment sorti de dessous les chevaux, & le couvrez bien : il sera guéri en peu d'heures.

Ou bien encore on donne l'éthiops minéral à la dose de 40 jusqu'à 60 grains dans une poignée de son.

Il ne faut pas oublier de faire fondre dans une cuillier de fer une demi-livre d'huile de laurier, & l'appliquer bouillante dans les pieds avec des étoupes & des éclisses, deux fois par jour pendant deux jours, pour conserver la sole, ou de l'essence de térébenthine chaude, & au défaut des deux, on y supplée par de la fiente de vache, fricassée avec suffisante quantité de saindoux & de vinaigre, ou de l'orge bouillie chaude.

Le lendemain, on recommence à saigner, & la même manœuvre en ce qui se peut réitérer.

Faute de précautions & de remedes, on est obligé à la fin de dessoler le cheval, & quand le sabot se resserre & se rétrécit après l'avoir dessolé, ce qui l'empêche encore de marcher, il faut faire trois rainures sur chaque sabot avec la rainette en patte d'oie, & le bien graisser tous les deux jours d'onguent de pied tout autour, & la sole de même, jusqu'à ce que le pied soit rétabli.

Ou plutôt encore, quand les pieds restent douloureux de façon que le cheval n'ose les appuyer à terre vers la pince & ne marche que sur les talons, il faut mettre dans les pieds une bouillie faite avec une pinte d'eau-de-vie, trois demi-septiers de bon vinaigre, une livre d'huile de laurier démêlés dans suffisante quantité de farine de feves, le tout cuit à petit feu, en remuaut toujours; remplissez-en le pied tout bonillant, de la filasse & des éclisses par-dessus, & de même, mais moins chaude, avec de la filasse autour de la couronne; enveloppez bien le tout, & réitérez toutes les 24 heures, pendant trois fois. Si le mal n'est pas trop envieilli, le cheval guérira.

Si le mal est tel qu'on entrevoie des difformités sensibles dans la sole, on doit conclure de l'inutilité des médicamens externes, & que les pieds de l'animal seront à jamais douloureux, malgré tous les remedes & l'industrie de la ferrure. (Article de M. Bourgelat.

Il ne faut pas manquer d'avertir que les ligatures, que certains maréchaux ignorans font aux quatre jambes du cheval avec des liens de paille ou du ruban, de crainte que la forbure, disent-ils, ne descende dans le sabot, ne font qu'arrêter la circulation du sang, & sont dangereuses.

FLUXIONS sur les yeux. Voyez *yeux* & *lunatique*.

FORME. Tumeur indolente qui croît jusqu'à une grosseur considérable sur la couronne au-dessus du quartier extérieur des pieds de derriere.

Remede. Si la tumeur est molle & paroît remplie d'eau ou de sang, le feu est le remede.

Si la tumeur est dure, donnez la douche d'eau tiede, seringuée de loin avec la grosse seringue, pendant un mois, & après chaque douche essuyez & mettez l'onguent de la mere, repêtri avec la térébenthine pour faire pénétrer & résoudre.

Si l'enflure résiste à l'onguent de la mere, substituez-y l'emplâtre de ciguë; & si elle ne suffit pas, substituez l'huile de scarabée, & non pas les cantarides, qui

font disparoître le poil pour toujours. Il levera des cloches qui suppureront; enfin le feu, quand les autres remedes sont inutiles.

FORTRAITURE. Le cheval est dit fortrait, lorsqu'il devient étroit de boyaux, & qu'on lui voit à chaque côté près des bourses, deux petits nerfs comme des cordes, qui regnent depuis les bourses jusqu'aux sangles.

Remede. Si-tôt qu'on s'en apperçoit, il faut saigner le cheval du col, & le lendemain, on lui graisse les nerfs avec ce qui suit :

Populeum, althea & onguent rosat, de chacun deux onces ; mêlez le tout à froid, & en frottez les nerfs.

Le seigle sur lequel on aura jeté de l'eau bouillante, étant refroidi, fera une bonne nourriture pour le cheval au lieu d'avoine. Une jointée de froment, avant que de boire tous les jours, lui ouvrira le flanc & lui donnera bon corps. L'eau miellée est aussi très-salutaire au cheval fortrait, soit qu'on lui donne en breuvage, ou dans du son mouillé. Si ces remedes ne font point d'effet, vous lui donnerez du foie d'antimoine dans du son, une once tous les jours : & comme la fortraiture peut être fausse, & que la maigreur du cheval peut venir de certains vers qui s'engendrent dans l'estomac, il faut, dans cette incertitude, lui faire avaler une demi-once de sublimé doux, dans un quarteron de beurre mêlé avec une once de poudre cordiale, ou quatre onces de cinabre en poudre dans une livre de beurre frais; cela fera mourir les vers.

Le vert en herbe, ou l'orge en vert, si c'en est le temps, guériront le cheval fortrait, sans autre remede.

FOULURE. Voyez *enflure* & *cataplasme*, à l'article *boiteux*.

FUSÉE. Voyez *suros*.

GALE. Cette maladie est causée par un sang échauffé, quelquefois pour avoir été mis dans une écurie où il y a eu des poules, ou pour avoir été étrillé avec une étrille qui a servi à un cheval galeux; elle vient aussi aux vieux chevaux qui ont l'encolure fort épaisse, pour avoir été mal nourris ou mal pansés. On s'en apperçoit quand le cheval se gratte le cou sous la mangeoire, que le poil tombe, que le cuir devient ulcéré, & enfin plein de pustules qui sont abreuvées d'un suc âcre & mordant.

Remede. De quelque nature que soit la gale, donnez-vous de garde de tous les remedes extérieurs, avant de l'avoir traitée intérieurement. Il faut commencer par saigner le cheval, afin que les remedes agissent plus efficacement, & le purger le surlendemain avec une once d'aloës soccotrin, demi-once de sené & deux gros & demi de fenouil en poudre, infusé dans trois demi-septiers de vin, demi-heure avant que de le faire avaler. Il faut observer de ne donner au cheval que la moitié de sa nourriture ordinaire la veille de la médecine, & le mettre au filet pendant cinq heures après, supprimer l'avoine & ne donner que du son mouillé.

Après que le cheval aura été saigné & purgé deux ou trois fois, si le mal est ancien, il n'y aura plus de danger de le frotter avec de la lessive commune, où l'on aura fait bouillir deux ou trois onces de tabac. Si la gale ne guérit pas promptement, faites avaler au cheval de la fleur de soufre dans du son mouillé en petite dose d'abord, ensuite un peu plus, & jusqu'à une demi-poignée tous les jours.

Le remede indiqué ci-après à l'article de la maigreur, purge les chevaux & guérit aussi la gale.

On se sert encore de tabac, de lessive forte, de suie de cheminée, & une poignée de sel, dont on frotte les endroits galeux, après les avoir bien frottés avec un bouchon de paille : on guérit quelquefois ainsi la gale la plus invétérée & la plus abondante.

La mumie de Poterius dont on frotte la partie, sert également pour les dartres,

& les remedes qu'on emploie pour l'un de ces maux, peuvent également servir à l'autre; comme aussi *pour les rognes rives, la gratelle & les dartres*, l'onguent fait avec saindoux & cinabre mêlés ensemble, ou l'eau de chaux, sont encore de bons remedes.

La gale dégénere quelquefois par négligence en ce qu'on appelle *rouvieux*, ainsi appelé parce que de cette espece de gale il en sort des eaux rousses, quelquefois blanches, toujours très-puantes & corrosives : elle vient aux chevaux qui sont vieux & qui ont l'encolure très-épaisse. Après l'avoir bien bouchonné jusqu'au sang, & avec les dents du peigne dans les plis de l'encolure, on la guérit en la frottant de savon noir, ou avec de l'ellebore & de l'euphorbe à la dose de deux onces chacune, délayées dans de l'huile la plus commune, & l'appliquer toute chaude.

Les gales les plus rebelles & les plus invétérées disparoissent souvent lorsqu'on abandonne l'animal dans les prairies, & qu'il est réduit au vert pour toute nourriture, les plantes dont il se nourrit excitent des évacuations, fournissent des sucs plus doux, capables d'amortir l'âcreté des humeurs.

GANGRENE. L'onguent égyptiac résiste à la gangrene.

La GOURME est un amas & une dépuration d'humeurs que jettent tous les jeunes chevaux par les naseaux, ou par les glandes de la ganache, qui viennent à suppuration. Ils jettent quelquefois leur gourme par quelqu'autre partie du corps, ce qui est contre nature & rend leur état plus dangereux. Ceux qui jettent leur gourme plutôt que trois ou quatre ans, sont sujets à jeter plusieurs fois, & de même quand ils jettent imparfaitement.

On appelle *fausse gourme*, celle qui vient aux chevaux plus âgés, quand ils n'ont pas bien jeté leur gourme étant jeunes. Elle vient à six ou sept, même à dix & douze ans.

On doit éloigner un peu tout jeune cheval qui jette sa gourme des autres chevaux; elle se communiqueroit aux vieux chevaux comme aux jeunes. La contagion cependant n'est réelle que par le contact immédiat; de sorte qu'il importe particuliérement que le cheval sain ne leche pas l'humeur qui flue des naseaux du cheval malade, & de ne les pas faire boire au même seau.

Remede. Il faut tenir le cheval chaudement dans l'écurie, le faire boire à l'eau tiede & blanche, lui ôter totalement l'avoine & ne lui donner que du son. Il est à propos de faire manger par terre tous les chevaux qui jettent : cette attitude facilite l'écoulement des matieres par les narines; mais il faut bien nettoyer la place où l'on met leur nourriture, pour qu'ils ne respirent point de poussiere.

Pour faire jeter facilement & en peu de jours un cheval qui jette imparfaitement & avec peine par les naseaux, soit dans la gourme, soit dans la fausse gourme, on lui fait prendre dans son ordinaire, composé de moitié son & moitié avoine pour ce jour-là, matin & soir, une bonne pincée d'une poudre composée de parties égales de graine de paradis, graine de laurier, soufre vif, le tout pulvérisé ensemble & passé au tamis.

Quand les jeunes chevaux jettent dans la prairie, en été, la seule pâture guérit presque tous ceux qui en sont atteints.

Mais quand un jeune cheval se dispose à jeter par les glandes situées entre les deux os de la ganache, qui sont fort gonflées, il faut l'envelopper sous la gorge d'une peau de mouton, la laine contre la peau du cheval : plus la tumeur sous la ganache est grosse, moins le cheval est en danger, & plus tôt & plus sûrement il est guéri. L'onguent d'althea & le basilicum seuls suffisent pour frotter les glandes; à leur défaut, délayez avec du vieux oing une gousse d'ail, un oignon blanc, un poireau ou un oignon de lis.

Quand l'abcès est mûr, on le perce avec un bouton de feu pour faire sortir la matiere,

matiere, ensuite on lave la plaie avec une tente imbibée d'eau-de-vie & de sel, & on en laisse une ainsi jusqu'au lendemain, qu'on panse la plaie avec des tentes d'égyptiac pendant trois ou quatre jours, ayant soin de laver tous les jours avec de l'eau-de-vie & du sel avant de mettre l'égyptiac : au bout de quatre jours que cet onguent aura mangé les mauvaises chairs, on achevera de panser la plaie avec un digestif composé de térébenthine & d'un jaune d'œuf délayés ensemble, pour la cicatriser.

Fausse gourme. Cette maladie qui est, comme nous l'avons dit, le reste d'une gourme jetée imparfaitement, est alors beaucoup plus considérable, d'autant qu'aux accidens décrits dans la gourme, se joignent la fievre, une difficulté de respirer, & de grands battemens de flancs, par où commence cette maladie, & par où on la distingue de la morve.

Remede. M. Bourgelat nous a appris que le meilleur & le plus sûr remede est la saignée, la marche circulaire de l'humeur en est plus libre, ce qui est contre le préjugé ordinaire, & que les cordiaux doivent être absolument proscrits, malgré le grand usage qu'en font les maréchaux, à moins qu'il n'y eût grande foiblesse, & absence de la fievre & de toute inflammation; les purgatifs même ne doivent être employés qu'avec la plus grande circonspection.

Le cheval est en danger, sur-tout quand il vient de nouveau à jeter par le nez, car la dépuration ne s'y fait plus avec tant d'aisance, & l'on aura beaucoup plus de ressource dans la suppuration, quelque part où elle se fasse. Si elle se résout difficilement par les onguens ci-dessus, dès qu'il y aura de la fluctuation, on y donnera de même un bouton de feu. Il faut, dans cette maladie, user de beaucoup de lavemens émolliens, & du reste, la traiter comme la précédente.

GRAPES. Quelquefois les jambes s'engorgent autour de la couronne; il y naît des grapes de boutons ou petites glandes qui font hérisser le poil, & forment une espece de gale qui suinte & rend une humidité âcre & puante. Ce mal vient plus communément aux chevaux qui ont les jambes chargées de poil, & particuliérement quand ils travaillent dans les boues, & qu'on n'a pas beaucoup d'attention à leur laver les jambes & le dedans des paturons avant de les rentrer à l'écurie.

Remede. Coupez le poil fort près de la peau avec des ciseaux, & ensuite frottez le mal de savon noir, soir & matin, pendant huit ou dix jours, ayant soin, une fois tous les deux jours, de laver la partie avec du vin chaud avant d'y remettre le savon noir. Si le mal étoit opiniâtre, vous useriez, au lieu de savon noir, de parties égales d'onguent de pompholix, de litharge & de neapolitanum.

Ou bien, prenez une livre de miel commun, trois onces de vert-de-gris en poudre, avec la fleur de farine de froment : mêlez le tout & en appliquez sur le mal de deux jours l'un, pendant quinze jours, sans mouiller les jambes.

Il faut, pour empêcher que le cheval n'y porte la dent, lui mettre le collier.

GRAS-fondure. C'est une maladie mortelle à laquelle peu de chevaux échappent; elle est plus commune aux chevaux gras qui ont séjourné long-temps & qui sont tout-à-coup surmenés. Le cheval qui en est atteint, perd le boire & le manger, bat du flanc, où il sent de la douleur, regarde cette partie & ne peut rester couché ni levé. Ces signes sont communs avec d'autres maladies; mais on évite la surprise en examinant les excrémens; car en les faisant vider, on les trouve coiffés, c'est-à-dire, enveloppés d'une matiere semblable à de la graisse; enfin quand il jette par les naseaux en abondance, & que la matiere est sanglante, le mal est sans ressource.

C'est une erreur de croire que les chevaux chargés de graisse soient les seuls exposés à la gras-fondure. Lorsque cette maladie est simple, il est rare qu'elle soit

funeste, & plus ou moins compliquée, elle est plus ou moins dangereuse. Dans tous les cas, elle cede ordinairement à un traitement méthodique, pourvu que les secours ne soient point tardifs.

Remede. Le traitement consiste dans des saignées plus ou moins multipliées, des lavemens émolliens en plus ou moins grand nombre, suivant la longueur du mal, ayant soin de mettre l'animal à un régime humectant & délayant, car on doit absolument proscrire tous remedes cordiaux & purgatifs, capables d'enflammer, d'irriter encore davantage, & d'occasionner immanquablement la mort de l'animal, cette maladie devant être considérée déja comme une affection inflammatoire du bas-ventre & des visceres. (Article de M. Bourgelat.)

HÉMORRAGIE. On voit des plaies d'où il sort une grande abondance de sang, pour avoir quelque vaisseau coupé; le remede ordinaire est d'y mettre le feu, qui fait une croute, & une escarre qui bouche le passage. Voyez *flux de sang.*

HERNIES. Voyez *descentes.*

JAMBES fatiguées, enflées, foulées, travaillées ou usées, arquées, cassées.

Jambes fatiguées. Le trop grand travail qu'on fait prendre aux chevaux, leur ruine souvent les jambes irréparablement, si l'on n'y remédie par le repos ou le travail modéré.

Quand les chevaux ont fait une longue journée à la chasse ou autrement, & qu'ils paroissent très-fatigués, il faut faire bouillir de la bouze de vache avec une pinte ou deux de vinaigre, & environ demi-livre de sel, jusqu'à consistance de bouillie, & leur en laver les quatre jambes. Ils seront le lendemain aussi frais que s'ils n'avoient pas travaillé de la semaine.

Jambes enflées, foulées & travaillées. Ces enflures viennent de quelque coup de pied, ou de mauvaises humeurs qui s'écoulent sur les jambes & les gorgent, ou de fatigue.

Remede. Il faut les étuver avec de l'urine, ou avec de la lessive pendant plusieurs jours; avec les herbes aromatiques & les herbes émollientes bouillies ensemble dans un seau d'eau, une poignée de chacune, dont on frotte les jambes avec le marc: c'est un excellent remede.

Quand l'enflure est dissipée, étuvez-les avec les herbes aromatiques seules bouillies dans de la lie de vin ou de la lessive.

Quand elles sont tout-à-fait usées, il n'y a point de remede.

Jambes arquées. Remede. On ne peut, en les ferrant, trop abattre les talons, afin de faire étendre le nerf; & si, après cela, le cheval en boite, il faut frotter le nerf avec quelque ramollitif, comme l'onguent ci-après.

Populeum, althea, de chacun une once; huile de camomille & de lis, de chacune demi-once: le tout mêlé à froid, pour en former un onguent dont vous frotterez le nerf trois fois la semaine, l'échauffant bien auparavant avec la main, ce qui l'adoucira & ôtera la douleur. Voyez *bouleté.*

On observera de n'employer ce remede que pour de jeunes chevaux dont les jambes sont arquées; car pour les jambes usées des vieux chevaux, elles sont sans remede.

Jambes cassées. On les a toujours regardées comme étant sans remede. Le sieur Saillard, épinglier, de la paroisse de Bois-Cervaux, près de Rugies, s'est annoncé, dans la gazette d'Agriculture du 28 Avril 1770, pour avoir le secret de remettre les fractures des jambes des chevaux, sans qu'ils en restent boiteux: il en a remis, dit-il, une infinité aux environs de Rugies & de Laigle, & notamment au cheval mallier du sieur le Maréchal, maître de la poste de Rugies, qui court actuellement la poste. Au bout de 40 jours, il commença à marcher: on le fit labourer ensuite pendant deux ou trois mois: il revint dans son premier état, & rend le même

service qu'auparavant. On ne sait par où le sieur Saillard auroit été conduit à cette découverte, ce n'est pas par son état.

JARDON ou *jarde.* C'est une tumeur calleuse & dure qui vient au dehors du jarret, à la différence de l'éparvin qui vient au dedans : quelquefois il fait boiter le cheval, & l'estropie, si l'on n'y met pas le feu à propos.

Remede. Pour donner le feu avec succès, & de façon qu'il paroisse moins, on peut amollir la partie avec des emplâtres résolutives, tels que le dyachilum gommé & le diabotanum mêlés ensemble avec un tiers d'onguent d'althea. Au bout de sept ou huit jours, vous trouverez la dureté amollie, peut-être même dissipée, mais comme ce soulagement ne peut être de durée, on met le feu dessus en forme de plume.

Le JAVAR provient d'une atteinte sourde, ou contusion sans plaie, & qui forme un abcès sous le cuir, quand on n'y remédie pas à temps, ou bien de saleté dans le paturon, ou d'un reste d'humeur de gourme, car cette partie est aussi le siege de cette maladie. Ce mal est précisément le même que le panaris, ou mal d'aventure aux hommes. Il est de trois sortes, le javar simple, le tendineux ou nerveux, quand il est sur le nerf, & le javar encorné, quand il vient sous la corne; il est souvent la cause de ce qu'il faut dessoler le cheval.

Remede. Quand le mal ne fait que commencer, & que c'est un javar simple, si la plaie est pleine de boue & d'ordure, il faut la laver d'abord avec du vinaigre & du sel, & s'il y a quelque morceau de chair détaché, il faut le couper : ensuite on peut appliquer dessus un œuf dur coupé en deux & poudré de poivre; on l'applique tout chaud, & on le lie avec un morceau de toile. Si le javar ne guérit pas de la premiere fois, il faut recommencer le lendemain. Souvent l'urine seule suffit.

Mais quand il s'y est fait un bourbillon, il faut le faire sortir. Pour cet effet, prenez gros comme un œuf de levain avec de la farine de seigle, deux ou trois gousses d'ail pilées, & une pincée de poivre. Démêlez le tout dans du vinaigre & le liez sur le javar, le bourbillon sortira, & laissera un trou que vous panserez avec l'onguent de Schmidt. A son défaut, vous prendrez une livre de miel, deux onces de vert-de-gris en poudre fine & de la farine de froment avec un verre d'esprit-de-vin; le tout étant démêlé, appliquez cet onguent avec de la filasse, & pansez le mal tous les jours. Bassinez aussi la jambe, & sur-tout le nerf enflé, avec du vin chaud & un peu de beurre.

Le *javar tendineux* ou *nerveux* est plus difficile à guérir & plus dangereux que le précédent. On peut se servir des remedes ci-dessus, ou bien vous prendrez six oignons de lis, cinq ou six poignées de feuilles de mauves & de guimauves, coupées menues & pilées dans un mortier; cela fait, vous les mettrez dans un pot avec une pinte de biere ou vin blanc; vous y mêlerez du vieux oing, miel, térébenthine commune & beurre frais, de chacun un quarteron; vous ferez bouillir le tout jusqu'à consistance d'onguent; puis l'ayant laissé refroidir jusqu'à ce que vous puissiez y souffrir la main, vous en ferez une emplâtre sur de la toile, ou de la filasse, que vous appliquerez sur le javar.

Le blanc de poireau pelé, battu & bien mêlé avec du vert-de-gris & du vieux suif, fait aussi un bon onguent pour le javar.

Le *javar encorné* est une matiere corrompue qui se forme sous la corne, & qui, pour avoir son issue, fait ouverture à la couronne, en sorte qu'on s'apperçoit, avec la sonde, qu'elle pénetre fort avant. Si le tendon, qui est sous la couronne, est attaqué & corrompu par la matiere qui a croupi, la guérison en sera longue, puisqu'il faut faire tomber ce tendon : mais s'il n'est pas attaqué, le javar sera bientôt guéri.

Dès qu'on s'apperçoit du javar, on est incertain si le tendon est corrompu; c'est pourquoi on fera bien de donner deux ou trois raies de feu à un doigt de distance du trou où paroît le javar, & du côté de la pince; puis vous emploierez un des remedes ci-dessus tous les jours. S'il ne sort point de bourbillon & que les escarres du feu soient tombées, vous démêlerez du sublimé en poudre avec de l'esprit-de-vin, vous en frotterez & imbiberez bien une tente, & la fourrez par force dans le trou du javar; & vous imbiberez d'eau-de-vie la filasse qui couvre les raies de feu; liez bien le tout. Dans deux fois 24 heures l'escarre sera tombée, après quoi vous panserez le trou d'où est sorti l'escarre avec des tentes bien imbibées d'esprit-de-vin, d'aloës & de myrrhe en poudre : s'il vient toujours de la matiere, le tendon est attaqué. Il faut alors donner un bouton de feu qui pénetre jusqu'au tendon, laisser tomber l'escarre; il n'y a ensuite qu'à continuer l'esprit-de-vin, l'aloës & la mirrhe; & enfin quand il ne vient plus de matiere, le cheval est guéri. Après la guérison, la plaie sera toute unie & le javar en dehors; vous pourrez alors faire travailler le cheval; mais s'il boite, ou si le javar est en dedans, il faut laisser l'animal en repos, & vous servir d'alun brûlé pour sécher la plaie.

Si la chair souffle au poil, il faut mettre dessus de la couperose blanche, & de l'égyptiac en poudre, & continuer jusqu'à guérison.

INCONTINENCE d'urine. Voyez *flux d'urine* ou *dysurie*.

LAMPAS, ou *feve*. Quelquefois un jeune cheval ne peut plus manger, sans avoir aucun signe de maladie; mais en lui regardant dans la bouche, on voit alors que la chair du palais surmonte beaucoup les dents, ce qui lui fait de la douleur & l'empêche de manger.

Remede. On brûle cette chair excédante avec un fer rouge, on ne lui donne ensuite que du son mouillé pendant quelques jours; & s'il avoit perdu l'appétit, on lui frotteroit bien toute la bouche avec un bâton entortillé d'un linge trempé dans du vinaigre, dans lequel on aura broyé deux ou trois têtes d'ail.

LANGUE blessée & entamée. Il faut frotter d'abord la langue avec du vin tiede, ensuite la bassiner tous les jours avec du vinaigre ou du miel rosat. Cet accident est causé quelquefois par le mors, ou par un chancre. (Voyez *chancre*.)

LOUPE. Tumeur molle, indolente, enfermée dans une poche, laquelle vient aux jambes des chevaux entre cuir & chair; elle grossit insensiblement & contient une humeur glaireuse, quelquefois semblable à du plâtre, quelquefois à du suif, qui durcit à la fin.

Remede. L'emplâtre de vigo avec le mercure est bon pour résoudre, amollir & dissiper les humeurs froides & les loupes, &c.

LUNATIQUE. On appelle un cheval lunatique, lorsque, dans de certain temps de la lune, il a une fluxion sur les yeux qui lui obscurcit, pendant des jours entiers, la vue, qui redevient claire ensuite; les chevaux qui ont la tête fort seche y sont plus sujets que les autres, c'est à quoi il faut prendre garde en les achetant : on ne s'en apperçoit que dans le temps de la fluxion. La marque la plus assurée est lorsque les yeux, au dessous de la prunelle, sont de la couleur de feuille morte, & le cheval en perd enfin la vue, soit que le mal vienne de coup ou de fluxion; & à moins qu'on ne le reconnoisse dans son commencement, il est inutile d'y chercher aucun remede. S'il n'est pas ancien, on peut essayer de le guérir.

Remede. Quoique les anciens auteurs avancent qu'il ne faut jamais saigner le cheval, M. Bourgelat assure qu'il faut saigner, retrancher l'avoine, mettre le cheval au son & à l'eau blanche, lui donner le même jour un lavement émollient, pour le préparer au purgatif le lendemain, & vous réitérerez encore trois jours après. Employez les médicamens incisifs & attenuans, comme l'éthiops minéral, le

la dose de 40 grains jusqu'à 60, mêlé avec le *crocus metallorum* : vous pouvez y ajouter la poudre de cloporte à la dose de 50 grains, quelquefois la tisane des bois, l'usage des fleurs de genêt en nature, ou cinq onces de cendres de genêt bouillies dans un nouet.

Après quoi le meilleur remede, selon Solleysel, pour les *coups & fluxions* & pour un *cheval lunatique*, c'est de mettre gros comme une noix de *lapis mirabilis* dans une fiole ou bouteille contenant un verre ordinaire ou demi-septier. Ensuite mettez de cette eau dans l'œil, ou plutôt lavez-en l'œil avec une éponge sept ou huit fois tous les jours. Vous pourrez alors remplir la fiole d'eau claire, afin qu'elle demeure toujours pleine jusqu'à la guérison : elle ne sera plus si forte à la fin du mal qu'au commencement, c'est ce qu'il faut. Avant d'en mettre dans l'œil, on remue la fiole, & l'eau devient blanche.

MAIGREUR. Si la maigreur provient de ce qu'un cheval est dégoûté, & qu'il mange peu, faites les remedes indiqués ci-devant à l'article *dégoût*.

Mais un jeune cheval que le grand travail aura maigri & trop échauffé, se remettra en le faisant saigner, & lui faisant prendre le vert dans la prairie, ou l'orge en vert dans l'écurie, pendant trois semaines.

Une jointée de feverolles dans l'avoine des chevaux, à midi, les soutient dans le travail, les fait changer de poil & les engraisse, quand le travail est modéré.

Une jointée de froment les excite à boire, quand ils ont le flanc altéré, & leur fait bon corps.

Il y a des chevaux, maigres & fatigués, qui ont le flanc altéré, sans être poussifs : pour les guérir, on leur fait prendre, le matin, une demi-livre de miel dans du son chaud, & ensuite on leur donne à manger de la reglisse pilée dans le son ; le soir, on leur donne deux picotins de son mouillé. Si le cheval maigre boit bien, c'est une bonne marque.

Enfin il n'y a point de cheval qu'on ne refasse, jeune ou vieux, galeux & pelé, en le faisant saigner deux ou trois fois en trois jours de suite, c'est-à-dire, une fois par jour, lui retranchant le foin, lui donnant de la luzerne à la place, & le faisant boire à l'eau blanche, lui donnant une mesure d'avoine le matin dans laquelle on mêlera trois bonnes pincées de fleurs de soufre pendant trois jours. A midi un bon quart d'orge renflée dans de l'eau tiede, ou de la farine d'orge bouillie dans l'eau, & lui faire manger chaud ; le soir, une mesure d'avoine. Après les trois prises de fleur de soufre, il faut mêler de la même façon une once de crocus, ou foie d'antimoine, chaque jour au matin, dans l'avoine, & on leur en fera prendre ainsi une livre, once par once, ayant soin de les bien panser, de tenir toujours le ratelier garni de paille de froment, l'auge de grosse paille commune de la campagne, sur-tout si le cheval a l'encolure trop affilée; cette nourriture l'épaissit, & lui donne du boyau : si la gale, outre cela, reparoissoit encore, on y appliqueroit les remedes extérieurs indiqués pour ce mal.

MAL de cerf. Espece de rhumatisme universel qui tient tout le corps roide, mais particuliérement le cou & les mâchoires; de sorte que le cheval ne peut manger, & est autant en danger de mourir de faim que de son mal. Dans cette maladie, il tourne les yeux par un mouvement convulsif, comme s'il alloit mourir, de sorte qu'on n'en voit que le blanc. Il a par intervalles des battemens de cœur & de flancs si grands, qu'on croiroit qu'il va périr : la fievre accompagne cette maladie, qui est souvent mortelle, & demande un prompt secours. Elle est communément accompagnée de forbure & de gras-fondu. Si ces accidens n'y sont pas joints, il y a de l'espérance.

Remede. Il faut saigner promptement à la veine du cou, & réitérer la saignée d'heure en heure pendant douze à quinze heures, n'en tirant

de deux pilules écrasées dans du vin ou de la biere, & pourrez réitérer de deux ou trois jours l'un, s'il est besoin, deux ou trois fois.

MORSURES d'animaux venimeux. Voyez *poison*.

MORVE. C'est un écoulement d'humeurs crasses, puantes, blanches ou rousses, jaunes ou verdâtres, par les naseaux. On la connoît lorsqu'on voit distiller ces eaux, que les chevaux ont la tête baissée, qu'ils respirent avec peine, qu'ils maigrissent, s'appuient tantôt sur une hanche, tantôt sur l'autre, & ce qu'il faut encore observer, c'est qu'un cheval morveux ne jette jamais que d'un côté.

Remedes. Pour guérir la morve, il faut y remédier dès le commencement, parce que lorsqu'on la néglige, elle devient incurable.

La *morve commençante* est l'inflammation de la membrane pituitaire ou nasale, & rien autre chose d'abord, comme on l'a vérifié nombre de fois par l'ouverture de plusieurs chevaux qui en étoient attaqués.

1. Il faut donc mettre en usage tous les remedes de l'inflammation; ainsi dès qu'on s'apperçoit que le cheval est glandé, il faut commencer par la saignée, & la réitérer suivant le besoin : c'est le remede le plus efficace.

2. Après cela, on injecte dans le nez la décoction de plantes adoucissantes & relâchantes, telles que la mauve, guimauve, bouillon blanc, pariétaire, mercuriale, &c. ou les fleurs de camomille, de melilot & de sureau; on fait aussi respirer au cheval la vapeur de cette décoction, & sur-tout la vapeur d'eau tiede, où l'on aura fait bouillir du son, ou de la farine de seigle ou d'orge. Pour cela, on attache à la tête du cheval un sac, où l'on met le son & les autres plantes tiedes. (Nous avons vu particuliérement mettre au fond d'un bissac qu'on lie sur la tête du cheval, de l'herbe aux gueux seche, ce qui le fait éternuer, & lui procure un flux de morve considérable.) Il est bon de donner en même temps quelques lavemens rafraîchissans, pour tempérer le mouvement du sang, & l'empêcher de se porter avec trop d'impétuosité à la membrane pituitaire.

3. On retranche le foin au cheval, & on ne lui fait manger que du son tiede, mis dans un sac comme on vient de le dire; la vapeur qui s'en exhale adoucit, relâche & diminue admirablement l'inflammation. Par ces moyens, on remédie souvent à la morve commençante.

M. Malouin a guéri des chevaux morveux, aux écuries du Roi, en faisant prendre, tous les matins, au cheval morveux, depuis une demi-once jusqu'à une once & demie de son éthiops antimonial, & tous les soirs une poignée de pervenche hachée dans du son. Purger le cheval tous les huit jours dans le commencement, ensuite au bout de quinze jours, puis trois semaines après, & enfin au bout du mois, pendant quatre mois. Nettoyer les naseaux du cheval, pour l'empêcher d'avaler la morve, & seringuer du vin dans la narine dont ils jettent. Bouchonner souvent le cheval, le promener tous les jours au pas, & l'exposer au soleil autant qu'on peut. La nourriture est la paille & le son, & coucher dans une écurie seche avec bonne litiere. Voyez *Histoire ou Mémoires de l'Académie des sciences*, 1761. page 186.

Dans la *morve confirmée*, on a de plus à détruire les ulceres de la membrane pituitaire. Pour cela on met en usage les déterfifs un peu forts; on injecte dans le nez, par exemple, la décoction de feuilles d'aristoloche, de gentiane & de centaurée. Lorsque, par le moyen de ces injections, l'écoulement change de couleur, qu'il devient blanc, épais & d'une louable consistance, c'est un bon signe; on injecte alors de l'eau d'orge, dans laquelle on fait dissoudre un peu de miel rosat. Ensuite, pour faire cicatriser les ulceres, on injecte l'eau seconde de chaux, & l'on termine ainsi la guérison, lorsque la maladie cede à ces remedes.

Mais lorsque les sinus sont remplis de pus, & que les injections ont de la peine

à

à y pénétrer, le moyen de les porter dans ces cavités, & de les faire pénétrer dans tout l'intérieur du nez, c'eſt le trépan. C'eſt le moyen le plus sûr de guérir la morve confirmée.

Les fumigations de ſucre brûlé, ou autre matiere déterſive, ſont auſſi un très-bon remede, dont on a vu de bons effets.

Mais dans la *morve invétérée*, où les ulceres ſont en grand nombre & ſanieux, où les vaiſſeaux ſont rongés, les os & les cartilages cariés, & la membrane pituitaire épaiſſie & endurcie, il n'y a plus de remede. Le ſeul parti à prendre, c'eſt de faire tuer ces chevaux, au lieu de faire des dépenſes inutiles, & de communiquer la maladie contagieuſe à d'autres chevaux, en voulant tenter la guériſon.

C'eſt le réſultat des obſervations de MM. de la Foſſe, pere & fils, préſentées à l'académie des ſciences, & approuvées par ſes commiſſaires. Nous indiquerons pour ne rien négliger, un remede contre la morve (1769), inventé par M. le baron de Sindt, premier écuyer de l'électeur de Cologne.

L'auteur ne le donne que comme un préſervatif, mais il guérit toutes les fois que la maladie n'eſt pas parvenue à ſon dernier période; c'eſt-à-dire, qu'on peut le donner à tout cheval atteint de morve, avant qu'il ſe ſoit formé un ulcere au poumon; alors le cheval eſt infailliblement guéri.

On fait ſur cela une obſervation qui peut ſervir de regle. Lorſque le cheval malade conſerve ſon embonpoint, qu'il a l'œil vif, le poil luiſant, on peut être aſſuré que le virus n'a point encore attaqué les viſceres dangereuſement; & alors le remede le guérira.

Si les ſignes contraires ſe manifeſtent, ce ſera une preuve qu'il y a ulcere dans le poumon, & le cheval ne guérira point, le mal ayant fait trop de progrès.

Ce remede guérit de plus les gourmes & autres maladies.

Il ſe vend chez M. Giroſt, rue du Bout-du-Monde, la deuxieme porte cochere à gauche, par la rue Montorgueil; s'adreſſer au ſieur Mereaux. Le pot eſt d'une livre & demie pour 15 liv. cacheté du cachet de l'auteur.

Si l'on ſe propoſe de guérir un cheval nouvellement atteint de morve, il faudra lui adminiſtrer le remede tous les jours le matin, à midi & le ſoir, & continuer juſqu'à la guériſon parfaite.

On reconnoîtra l'effet du remede à une augmentation conſidérable d'écoulement de matiere par les naſeaux. Le cheval malade jettera, pendant quelques jours, une matiere viſqueuſe par les narines; l'enflure des glandes entre les ganaches ſe diſſipera inſenſiblement. La matiere qui ſortira des naſeaux deviendra plus fluide & plus blanche, comme du petit lait, & enfin comme une ſéroſité blanchâtre. Il faut continuer le remede & ne point ſe rebuter juſqu'à ce que l'écoulement ceſſe: il ne faut ni ſaignée ni purgation, du ſon avec de la farine d'orge, & fort peu d'avoine arroſée d'eau, du foin bien ſec, de l'eau blanche avec un peu de miel. Voilà tout le régime & nourriture du cheval. La guériſon des uns eſt au bout de ſix ſemaines, d'autres après deux ou trois mois. Cela dépend de la malignité du virus & du ſang.

L'uſage de ce remede pour les chevaux ſains, ne produit jamais que de bons effets; il les rend plus alertes & plus vigoureux, &c.

Comme ce remede eſt compoſé de miel, lequel eſt ſujet à engendrer des vers dans l'eſtomac des chevaux; il eſt bon, pendant qu'ils en font uſage, de leur faire prendre, tous les huit jours, de la poudre ſuivante.

Prenez éthiops minéral, 6 onces, cinabre minéral, 4 onces, farine de feves, 8 onces; réduiſez le tout en poudre très-fine, mêlez bien enſemble; mêlez une once de cette compoſition avec une portion d'avoine, le tout détrempé d'un peu d'eau; donnez cette doſe au cheval pendant deux jours de ſuite, toutes les fois que vous

lui donnerez sa portion d'avoine, & vous verrez les vers sortir morts avec les excrémens.

On observe que les coups violens sur le nez produisent la morve, en causant une inflammation dans la membrane pituitaire.

Un cheval sain devient morveux presque sur le champ, si on lui fait dans le nez des injections âcres & corrosives, par la même raison. Ce qui confirme encore que la morve est produite par la lésion quelconque ou inflammation de la membrane pituitaire seule, sans que d'autres parties même soient affectées.

Quelquefois la pulmonie & l'étisie s'y joignent, quand le poumon est gâté & farci de tubercules ou petits abcès livides, noirâtres, ulcérés.

Remede de M. Chabert, directeur de l'école vétérinaire. Les ulceres à la membrane pituitaire, la tuméfaction de la glande de la ganache, & le flux par la cavité nasale du même côté, sont des signes univoques de morve, maladie formidable qui exige un traitement méthodique, & des précautions pour les autres chevaux. Le cheval qui en est attaqué, doit être entiérement séparé & dans une autre écurie. Celle qu'il a habitée auparavant doit être raclée & lavée avec de l'eau bouillante & blanchie avec le lait de chaux. On donnera au cheval quatre doses par jour du breuvage suivant, chaque dose d'une chopine : la premiere à cinq heures du matin, la seconde à dix heures, la troisieme à deux heures après-midi, & la derniere à six ou sept heures du soir.

Prenez racines d'althea seche, deux onces, orge en grain, une poignée, fleurs de mauves & de violettes, de chacune une demi-poignée. Faites cuire l'althea & l'orge dans trois pintes d'eau de chaux jusqu'à diminution d'un tiers; ajoutez les fleurs sur la fin, laissez bouillir un bouillon, retirez du feu, laissez infuser pendant une heure, passez par un linge; ajoutez miel, quatre onces, sel de nitre, deux onces, & donnez, comme il est dit, en quatre doses.

Mettez lui indépendamment deux pintes d'eau de chaux dans chaque seau, de l'eau dont vous l'abreuverez.

Donnez-lui trois lavemens par jour de décoction de feuilles de mauves cuites dans l'eau. Hachez ces mauves & les appliquez sous la ganache, à l'endroit de la glande tuméfiée.

Mettez aussi deux pintes de cette eau de chaux dans chaque seau, de l'eau dont vous abreuverez les chevaux qui ont habité avec le cheval malade.

L'*eau de chaux* se fait avec une livre de chaux vive qu'on met dans une terrine de grès, & sur laquelle on verse peu à peu douze livres ou six pintes d'eau bouillantes. Laissez infuser pendant 24 heures, remuez de temps en temps pendant les douze premieres, & laissez reposer le reste du temps, au bout duquel vous tirerez cette eau au clair, & la mettrez dans une bouteille de grès vernissée, dans laquelle vous la garderez bien bouchée pour l'usage.

Si ce remede ne guérit pas, il n'y a pas d'espérance.

MULES traversieres. Voyez *crevasses*.

NERFERURE. Voyez *atteinte*.

ONGLET. Maladie de l'œil. Voyez *yeux*.

ONGUENT des nerfs. Voyez ci-devant à l'article *jambes arquées*, & à l'article *mal de cerf*.

ONGUENT de pied. Voyez ci-devant à l'article *encastelure*.

ONGUENT du cocher. Voyez ci-devant à l'article *eaux des jambes*.

ONGUENT égyptiac. Voyez *idem*.

ONGUENT pour toutes les plaies. Voyez *plaies*.

ONGUENT pour faire revenir le poil tombé. Voyez *embarrures*.

ONGUENT nutritum. Voyez *enchevêtrure*.

OSSELETS. Voyez *suros*.

PEIGNES. Espece de gale farineuse qui tombe du paturon & de la couronne comme du son sale & jaunâtre. Cette matiere fait hérisser le poil.

Remede. S'il y a du feu dans la partie, vous y mettrez l'emmiellure suivante, qui est également bonne pour raffermir les nerfs & pour l'inflammation.

Prenez une pinte de lait & suffisante quantité de farine pour faire de la bouillie; un peu avant qu'elle soit cuite, vous y incorporerez demi-livre de cire neuve, autant de térébenthine, autant de poix de Bourgogne, autant de miel & autant de saindoux, que vous aurez auparavant fait fondre dans un vaisseau à part, sur un feu très-doux, & vous jetterez le tout dans cette bouillie; & après l'avoir bien mélangé, vous appliquerez ce remede chaud une fois par jour.

Ensuite vous userez de l'onguent de Montpellier, ou des bains faits avec des herbes aromatiques bouillies dans le vin, la biere, ou la lie de vin.

S'il n'y a point d'inflammation, il est bon de frotter le mal avec un bouchon de paille, jusqu'au sang, puis le laver avec de l'urine avant d'y mettre l'onguent.

PICQURES d'animaux venimeux. Voyez *poison*.

PICQURE des tendons. Employez l'huile de merveille ou celle de lierre terrestre, & voyez l'onguent pour les plaies, article *plaie*.

PILULES universelles de Solleysel, ou *pilules gourmandes*. Voyez l'article *morfondement*.

PILULES de cinabre. *Idem.*

PILULES puantes. *Idem.*

PILULES cordiales. C'est l'extrait de genievre.

PLAIES. Si ce ne sont que des écorchures ou plaies simples qui ne sont pas considérables, l'eau vulnéraire seule & le charbon pilé suffisent, ou le suif & le plâtre pêtris ensemble, si le cheval est blanc, ou le charbon pilé, s'il est noir. Si les chairs faisoient calus sous la selle, on couperoit le plus dur, & l'on dégouteroit du suif chaud dessus, ou l'on y feroit fondre du suif dans du vin, qu'on battra ensemble.

Pour toutes les plaies simples, le vin & le miel battus font un baume qui fait croître les chairs, adoucit & seche doucement.

Ou bien on se servira d'eau d'arquebusade simple, très-facile à faire, également bonne & de peu de dépense.

Une pinte de vin blanc du meilleur, dans lequel on fait bouillir une once d'aristoloche ronde en poudre, avec une poignée de pervenche, que vous ferez bouillir quatre ou cinq bouillons; on y ajoute demi-once de sucre candi rouge, & le poids d'un écu d'or de safran qui sera aussi bouilli; on passera le tout dans un linge. On en injecte dans les plaies avec la petite seringue, ou en mouillant du coton qu'on fait entrer dans la plaie.

Onguent pour le pansement des plaies. Prenez gomme, quatre onces, raisins de pin, deux onces & demie, faites-les bouillir & les passez au tamis; incorporez-les avec douze onces de térébenthine, mettez-les sur le feu, ajoutez-y de l'aloës pulvérisé, de la myrrhe, de l'huile de baume, une demi-once, autant de sang-dragon, le tout réduit en onguent: plus il est gardé, meilleur il est: il appaise la chaleur & le feu, ou *inflammation* qui se met aux plaies, & les guérit promptement; il en *étanche le sang*, les garde de pourriture, fait sortir les os & *esquilles*, est très-bon pour les *enclouures*, & dans le cas où le *tendon* est offensé. Il a enfin toutes les bonnes qualités des autres onguens qui s'emploient pour la cure de toutes les différentes sortes de plaies & d'ulceres.

Quand les plaies ordinaires sont belles & que la matiere n'a point gâté les chairs,

on peut se contenter d'un onguent fait avec la térébenthine & l'aloës en poudre, quelques jaunes d'œufs & un peu d'eau-de-vie ; après quoi, lorsqu'elles viennent à guérison, on peut employer l'eau vulnéraire, pour empêcher la démangeaison, & les saupoudrer, par dessus, d'alun pour sécher, ou de charbon pilé.

Et voyez *blessures & enflures sur le garrot, sur les rognons, cors*, &c.

POIL tombé, voyez l'article *embarrures*.

POIREAUX, ou *verrues & grapes*. Les jambes les plus sujettes aux eaux sont les plus exposées à ces accidens. Ce mal est incommode & dangereux, en ce qu'il revient souvent à mesure qu'on le guérit, & qu'à la fin il estropie le cheval.

Remede. Il faut passer légérement la pierre infernale sur les poireaux ; à son défaut, les couper & y appliquer la mumie minérale de Poterius, ou, sans les couper, les frotter, avec une plume, de sublimé corrosif, mêlé avec un peu d'eau-forte.

Si les poireaux reviennent, on les percera jusqu'au fond avec un fer chaud ; on introduira dans le trou un morceau de sublimé corrosif, on bouchera le trou avec du soufre vif fondu, afin que le sublimé ne sorte pas, ce qui fera tomber les boutons ; on les fait sécher ensuite en les lavant avec de l'urine de vache.

Ou bien encore, vous couperez les poireaux & y mettrez de l'onguent fait avec miel, une livre, vert-de-gris en poudre, trois onces, & farine de fleur de froment, mêlés ensemble, ou de l'égyptiac fait de miel, vinaigre & vert-de-gris.

POISON & *morsures d'animaux venimeux*. Quand un cheval perd tout-à-coup l'appétit & qu'il enfle par tout le corps, c'est un grand préjugé pour croire qu'il a avalé parmi le foin ou l'herbe, ou autre nourriture, quelque chose de venimeux. Un breuvage composé avec aristoloche, racine de gentiane, baies de genievre, baies de laurier, gouttes de myrrhe & raclures d'ivoire, fait un bon contre-poison & guérit les *morsures* des bêtes venimeuses. Donné par M. Eydous, & voyez *thériaque*.

L'eau de Luce est le sûr remede à la *morsure des viperes*, tant pour les hommes que pour les animaux.

POUDRE cordiale. Voyez l'article du *feu*.

POUSSE. Difficulté de respirer, causée par l'embarras des poumons. C'est proprement ce qu'on appelle l'asthme aux hommes. On s'apperçoit qu'un cheval est poussif à sa maigreur, au battement redoublé des flancs qui forment un cordon, & à la toux seche qu'il rend en lui serrant le gosier : la pousse qui a été négligée quelque temps, est incurable. On peut essayer de la guérir dans son commencement.

Les eaux minérales du mont d'Or, qui sont propres aux asthmatiques, ont guéri entiérement un cheval poussif, au rapport de feu M. Bourgelat, directeur des écoles vétérinaires de Paris & de Lyon.

Quand la viscosité des humeurs bronchiales fait *râler* le cheval, il est à craindre qu'il ne devienne poussif, si l'on n'a recours promptement aux médicamens incisifs, atténuans & fondans, tels que la poudre de lierre terrestre, & racines de meum, d'aulnée, d'iris de Florence, de cloportes, d'éthiops minéral, d'acier, ou de *plumbum ustum*, &c. qu'il est très à propos de lui donner exactement tous les matin, à jeun, dans une jointée d'avoine. (De M. Bourgelat.)

La jonbarbe pilée & bien pressée dans un linge, dont on tire une chopine de jus qu'on mêle dans une chopine de lait, avec deux onces de fleurs de soufre, fait un breuvage qui soulage beaucoup un cheval ; & lors qu'il a le flanc altéré, & que la pousse commence, on peut lui en donner de temps en temps, lorsqu'il souffle plus fort.

Bien des gens, malgré l'expérience, croient encore que de mettre un cheval

pouſſif au vert pour le rafraîchir, le guérit, d'autant que la pouſſe paroit arrêtée pendant qu'il mange le vert, mais peu après le mal eſt empiré.

On a dû commencer par ôter le foin au cheval, & le mettre à la paille & au ſon pour nourriture, & quand la pouſſe eſt confirmée, on le ſaigne au cou : deux jours après, on met une once de baume de ſoufre préparé à l'eſſence de térébenthine, avec une demi-once de criſtal minéral dans une chopine de vin blanc qu'on lui fait avaler : on réitere deux autres jours après, & de même une troiſieme fois en diminuant ſeulement de moitié la doſe de baume de ſoufre. Continuez à lui en donner ainſi de deux jours l'un, ayant toujours ſoin de le tenir bridé huit heures devant & huit heures après.

Dès le commencement des remedes, il faut mettre le cheval à l'uſage de la poudre ſuivante, dans du ſon ou dans de l'avoine.

Fleur de ſoufre, fénu-grec, ſucre candi, iris de Florence, limaille d'aiguille, régliſſe, de chaque un quarteron : mettez le tout en poudre fine, & donnez-en demi-once le matin & autant le ſoir.

RAGE. Les remedes de cette formidable maladie ne ſont pas encore aſſez aſſurés, pour tenter de s'expoſer, à en donner d'incertains. Le mercure eſt, juſqu'à préſent, ce qui a paru réuſſir quelquefois, mais encore avec trop d'incertitude.

RÉTENTION d'urine. Rarement ce mal eſt-il ſans tranchées, qu'il faut guérir d'abord. Voici un remede qui eſt également bon à l'un & à l'autre.

Remede. Faites avaler au cheval une once de criſtal minéral dans une bouteille de vin blanc, ou, à ſon défaut, deux coups de poudre à canon, broyée & infuſée dans du vin. Je l'ai éprouvé avec ſuccès en voyage, ſans avoir été obligé de ſéjourner.

Mais ſi la rétention continue après avoir uſé d'abord du nitre, du criſtal minéral, ou de la poudre à canon, comme on vient de le dire, donnez au cheval le breuvage ſuivant.

Eau de la forge du maréchal la plus vieille, une pinte, poix réſine en poudre tamiſée, trois onces, antimoine cru en poudre, une once. Paſſez dans un linge l'eau de forge, laiſſez infuſer toute la nuit la poix réſine dedans : le lendemain, mettez l'antimoine & donnez le breuvage, & le réitérez trois jours de ſuite, ou bien mettez un jour d'intervalle. Si l'urine ne vient pas encore aſſez, on peut ajouter deux onces de poix réſine le troiſieme jour.

Ce breuvage eſt bon auſſi pour les *eaux*, *poireaux*, & *grapes*.

Quand la rétention d'urine eſt ſans tranchée & n'eſt pas conſidérable, on fait ſouvent uriner un cheval en mettant de bonne litiere neuve ſous lui & juſqu'au ventre; ou bien, en mettant un ſeau d'eau derriere lui, dans lequel on puiſe & on verſe de l'eau de haut, ce qui l'excite, ou bien encore en le menant dans une bergerie.

RHUME. Voyez *morfondement*.

ROUVIEUX. Voyez *gale*.

RUER. Il faut couper le cheval entier qui rue, c'eſt le remede à ce vice.

SABOT deſſéché. Le beurre frais, les graiſſes douces, & ſur-tout l'onguent de pied, décrit à l'article de l'encaſtelure, ſont bons pour prévenir ce mal.

SAIGNÉE & *vaiſſeau coupé*. Pour arrêter le ſang, voyez *hémorragie ;* mais ſi le maréchal, en ſaignant, manque la veine, ne ſouffrez pas qu'il remettre la flamme ou lancette au même endroit, parce que cela fait ſouvent enfler le col, ce qui eſt très-embarraſſant à guérir.

Pour juger de la maladie par le ſang, après la ſaignée, il faut recevoir le ſang dans une terrine, & non le laiſſer tomber à terre. Une pinte de ſang ſera aſſez pour la premiere ſaignée, ſauf à réitérer quand vous le jugerez néceſſaire. De plus,

abondantes saignées affoiblissent trop le cheval. Si le sang du cheval est échauffé seulement sans signe d'autre maladie, il sera noir, brûlé, fort épais, & aura peine à sortir, ce qui fera connoître qu'il a besoin d'être rafraîchi. Vous mettrez le cheval au son & à l'eau blanche pendant quelques jours. Et s'il étoit extrêmement échauffé, vous lui ferez prendre en breuvage trois chopines d'eau de chicorée sauvage & des lavemens émolliens.

Si le sang est clair & peu rouge, plein de sérosités, & mêlés de petites filandres, ce sera signe, au contraire, d'abondance de pituite & de morfondure. Vous lui ferez prendre trois chopines de bon vin rouge, avec cannelle, girofle, gingembre & muscade, de chaque, demi-once, en poudre; & voyez *morfondement*.

SEIME. C'est une fente aux pieds de devant & de derriere du cheval, qui se fait sur le devant ou sur le côté du pied, & va quelquefois jusqu'à la couronne. Cette fente s'ouvre & se resserre, meurtrit la chair du petit-pied, fait boiter le cheval & le tient pour long-temps hors de service.

Remede. Il faut du repos au cheval, lui tenir le pied gras & humide, le traiter comme pour l'atteinte encornée, & même le dessoler, mais après avoir tenté les remedes suivans.

Si la seime ne faisoit que commencer, après l'avoir nettoyée & lavée, on appliqueroit horizontalement sur le haut du sabot une S de feu; on arrête par ce moyen le progrès de la seime, comme par une espece de lien, parce que la nouvelle corne qui s'y fait, est plus souple & moins éclatante. Mais si la fente est considérable, il faut appliquer la même S de feu, de distance en distance, & toujours horizontalement ∽ jusqu'au bas de la seime. On applique ensuite dessus de l'onguent tout chaud, composé de poix noire, térébenthine, colofane & saindoux, parties égales & fondues ensemble: on lui en remet deux jours après, & ainsi de suite pendant huit à dix jours. Il faut, pendant tout ce temps, tenir le sabot enveloppé & graissé d'onguent de pied, (voyez l'article *encastelure*); & si l'on voit la corne raffermie, on peut emplir le creux du pied avec racines d'althea pilées, & panser le cheval deux fois par jour pendant quelques jours.

SOLANDRE ou *crevasse au pli du jarret*. C'est précisément la même chose que la malandre au pli du genou. Les remedes sont les mêmes. Voyez *malandre*.

SOLBATURE & *pieds douloureux*. Ce mal a beaucoup de rapport à la bleime, c'est-à-dire, à la contusion ou meurtrissure sous le pied, & ne paroit être qu'une dénomination différente, car ce mal arrive de même au cheval, ou pour avoir marché déferré, ce qui a meurtri la sole, ou parce que le fer y portoit trop: ce qu'on reconnoît aisément, parce que le fer est lisse en cet endroit. On s'en assure encore en tâtant la sole qui se trouve chaude; & en la pinçant légérement tout autour avec les triquoises, le cheval feint lorsqu'on presse l'endroit; & en marchant, il le fait assez connoître, parce qu'ayant les pieds douloureux, il ne peut se soutenir dessus, & sans autre signe de maladie, il aime mieux se coucher que de manger.

Remede. Il faut, après l'avoir déferré, mettre dans le pied une emmiellure composée avec poix noire, saindoux ou vieux oing, que l'on fait fondre avec un peu de térébenthine, & qu'on applique chaudement.

Quand la solbature ou meurtrissure n'est pas considérable, j'ai éprouvé que la fiente de vache seule, ou mêlée avec de l'huile, suffit ordinairement, & laisser reposer le cheval, si l'on peut, jusqu'à ce qu'il ne boite plus.

SURDENTS. Quelquefois les dents mâchelieres sont inégales, parce qu'elles s'usent plus d'un côté que de l'autre, ou il reste des pointes qui débordent de façon qu'elles font de la douleur au cheval, & qu'il laisse tomber son avoine.

Remede. On ébranleroit trop les dents en cassant ces pointes; le plus sûr est de

lui faire ronger une grosse lime, qu'on appelle un carreau, qui les met à l'uni. C'est un métier de patience.

La même chose arrive quelquefois aux premieres dents au-dessous des crochets, & aux crochets même; mais on les casse avec les triquoises, parce qu'elles sont alors moins fortes.

SUROS. C'est une excroissance calleuse & sans douleur qui vient sur l'os ou canon de la jambe, en dedans ou en dehors, & quelquefois des deux côtés. C'est un défaut, mais qui n'empêche pas de tirer du service d'un cheval, à moins qu'il n'augmente. S'il en vient deux, l'un au dessus de l'autre, c'est ce qu'on nomme une *fusée*. S'il vient entre l'os & le nerf, il est douloureux & rend le cheval boiteux. S'il est sur le genou, ce qu'on appelle un osselet, il estropie le cheval, & l'on ne doit point acheter un cheval avec ces derniers défauts. On tente assez vainement des remedes, soit avec le feu ou les onguens, mais on ne peut guere en attendre de succès pour résoudre ces maux, qui ne sont proprement que des os La charlatanerie seule entreprend tout.

Les SUSPENSOIRS qu'on met aux chevaux dans certains accidens des jambes ou des pieds, croyant les soulager, sont dangereux, en ce qu'ils arrêtent la circulation.

TAIE sur l'œil. Voyez *yeux* (maux des).

TAUPE (mal de). Ce mal vient sur le sommet de la tête, entre les deux oreilles, ou un peu en arriere, à l'endroit où porte le licol, lorsque le cheval tire trop fortement dessus, ou bien lorsqu'il est long-temps exposé le front au soleil, comme sont les chevaux au piquet à l'armée; ou bien encore de quelque coup sur la tête, ce qui leur fait venir quelquefois une tumeur qui excede la grosseur du poing, & qui est remplie de sang extravasé ou d'eaux rousses; quelquefois elle s'étend le long de la criniere, & gagne beaucoup en peu de temps, à cause de sa pente.

Remede. Il faut commencer par saigner promptement le cheval, pour empêcher que le dépôt n'augmente, & réitérer même la saignée, puis raser le poil & mettre dessus toute la tumeur une charge avec poix, térébenthine, farine, saindoux, huile de laurier & vieux oing; ou bien on se sert de l'onguent de Montpellier. On purge, après quelques jours, le cheval, & l'on réitere la purgation de temps en temps, car ces maux sont longs, & l'on en a vu durer plus de six mois.

Outre la charge qu'on applique sur la tumeur, on y passe encore au travers un bouton de feu de la grosseur du petit doigt, qui perce d'outre en outre, & ensuite un séton chargé d'un bon digestif de térébenthine & jaunes d'œufs crus. Le lendemain, on bassine la place avec de l'eau tiede, & l'on frotte avec une teinture d'aloës, en faisant dissoudre de l'aloës dans de l'eau-de-vie, ou bien de l'oxicrat tiede. Il faut prendre garde que le cheval ne s'écorche en se frottant. Puis on jette dessus la plaie de l'eau de seche en poudre, ou de la colofane, ou des os calcinés; ou bien on se sert d'égyptiac.

TEIGNE. C'est une espece de vermoulure farineuse qui vient à la fourchette, qui a une mauvaise odeur, & se gâte.

Remede. Il faut bien parer la fourchette & la laver avec de l'eau-de-vie, ou du vinaigre chaud où l'on aura éteint un morceau de chaux vive; & appliquer par dessus le restreinctif de blancs d'œufs, suie & vinaigre.

THÉRIAQUE diatessaron des pauvres, ou des quatre drogues de Mesué. Dans tous les cas où l'on emploie de la thériaque, prenez racines de gentiane & d'aristoloche ronde, baies de laurier & myrrhe choisie, de chacune, deux onces, miel choisi écumé, deux livres. Faites un électuaire selon l'art.

Il ne manque à cette thériaque que l'opinion pour posséder les principales des

vertus réelles de la grande thériaque. C'est un bon cordial, stomachique, anti-colique, &c. qui a d'abord été ainsi simplifié pour les chevaux, en cela mieux traités que les hommes, pour qui on réservoit la grande. La dose de celle-ci, pour les hommes, peut être portée jusqu'à demi-once, & pour les chevaux, le double. (*Encyclopédie*).

M. Tissot la fait différemment. Voyez N°. 48, notes *dd* de l'*Avis au peuple.* Il regarde ce qu'on appelle la grande thériaque comme une drogue ridicule & dangereuse.

TIC, qui vient de naissance par un vice involontaire de quelque partie de l'animal, est incurable. Mais il peut se corriger quand il ne provient que d'une mauvaise habitude que prennent les jeunes chevaux de ronger leur auge, quand les dents leur font mal & leur démangent, ou pour l'avoir vu faire à d'autres. Il résulte plusieurs inconvéniens de cette habitude; les chevaux qui tiquent continuellement sur l'auge en mangeant leur avoine, en perdent une partie, & prennent beaucoup de vents, qui les font roter souvent, ce qui non-seulement est fort désagréable à entendre, mais aussi leur donne des tranchées, dont ils peuvent être très-mal & en mourir.

Le *remede* est de frotter l'auge avec du fiel, des herbes ameres, ou de la fiente de chien. Ou bien de garnir l'auge de plaque de tôle ou de fer blanc, ou d'une peau de mouton, la laine en dehors.

Ceux qui rongent continuellement leur longe, la coupent. Le *remede* est d'y substituer une chaîne de fer.

Ceux qui mordent tout ce qui se présente à eux, sont les plus à charge & à craindre. Le plus sûr est de eur donner leur avoine dans un sac, & de les attacher court & haut à un anneau de chaque côté.

La TOUX vient au cheval altéré par de trop grandes courses, mais sur-tout quand il a eu chaud & froid ensuite, ce qui produit les catarres, fluxions, rhumes ou morfondemens, ou pour avoir avalé quelque plume dans une écurie où vont les poules, ou pour avoir mangé du foin poudreux.

Remede. Quand la toux ne fait que commencer, trois poignées de feuilles d'éclaire ou chelidoine, hachées & mêlées avec l'avoine ou le son, ou le bouillon blanc, ou le pas-d'âne seul, tout vert & haché, ou mis en poudre parmi l'avoine ou le son, peuvent la faire passer.

Quand la toux est fort seche, faites boire au cheval la décoction d'herbes émollientes & de racine de grande consoude; jetez-y un peu de farine pour la blanchir, & un peu de miel. A défaut d'herbes émollientes, on se sert de graine de lin.

Si la toux vient de rhume ou morfondement, quelques-uns coulent dans chaque oreille une demi-cuillerée d'huile d'amandes douces, broient bien l'oreille pour la faire pénétrer, & continuent pendant cinq ou six jours.

Le mieux, si la toux est récente, est de donner tous les jours au cheval une demi-livre de miel dans deux picotins de son sec, qu'on frotte bien ensemble avec les mains, afin de les bien mêler, & ferez bien de continuer pendant huit ou dix jours, & de donner peu ou point de foin au cheval.

Si la toux vient d'avoir avalé une plume, cinq ou six jaunes d'œufs, battus dans un demi-septier de vin blanc, qu'on fera avaler au cheval, suffiront pour la faire passer. Il est dangereux de passer un poireau, ou un nerf de bœuf dans la gorge, comme font quelques maréchaux de campagne.

Si la toux, provenue d'autre cause, est opiniâtre, une chopine d'huile de noix, une livre de miel & 30 grains de poivre blanc concassés & bien mêlés, que vous ferez prendre au cheval, le guériront à la premiere ou seconde prise. Et si le cheval est

est trop incommodé de la toux, il n'y auroit pas de mal de le faire ſaigner auparavant, lui ôter le foin, lui donner une poignée de luzerne pour le faire boire, & préparer l'eau comme il eſt dit ci-deſſus. Cela préviendra la pouſſe dont la toux eſt ſouvent l'avant-coureur.

TRANCHÉES. Il y a différentes cauſes des tranchées; les chevaux en ſont attaqués quelquefois pour s'être déliés dans l'écurie, & avoir trouvé de l'avoine dont ils ont trop mangés; d'autres fois, par un morfondement, ou une rétention d'urine, ou des vents, ou des vers dans le corps. La paſſion iliaque eſt une eſpece de tranchées que les maréchaux nomment tranchées rouges: dans celle-ci, le cheval fait des efforts inutiles pour fienter; il ſue aux flancs & aux oreilles. Il eſt alors en danger.

En général on reconnoît qu'un cheval a des tranchées, lorſqu'il ſe débat, qu'il ſe vautre, qu'il ne fait que ſe coucher & ſe relever, qu'on entend des bourdonnemens dans ſon corps, que les flancs lui battent, & qu'il les regarde ſouvent.

Remede. Si l'on s'apperçoit que c'eſt pour avoir mangé trop d'avoine, il faut le vider, & lui donner des lavemens émolliens.

Si c'eſt pour ne pouvoir uriner, prenez demi-ſeptier de bon vin blanc, un verre d'huile d'amandes douces, deux onces de térébenthine de Veniſe la plus claire, & deux onces d'eſſence de genievre: mêlez le tout & le faites avaler au cheval. Ce remede le fait uriner. N'épargnez pas les lavemens les plus doux.

Il ne faut pas s'en prendre des tranchées aux avives & les ouvrir, ce qui eſt une mal-adreſſe qui fait beaucoup de mal au cheval.

Dans les tranchées ci-deſſus, on a guéri un cheval en voyage & ſans ſéjourner, en lui faiſant avaler une once de criſtal minéral dans une bouteille de vin blanc; & une autre fois, à défaut de criſtal minéral, avec environ deux coups de poudre à canon, écraſée & infuſée dans le vin.

Et pour les *tranchées rouges*, cent grains de genievre écraſés dans un demi-ſeptier d'eau-de-vie.

Ou bien un petit verre d'eau-de-vie, une cuillerée d'encre, trois charges de poudre à canon; le tout délayé & donné au cheval qu'il faut promener bien couvert, & le tenir toujours en mouvement juſqu'à ce que les tranchées paſſent.

Quand le cheval eſt dans une criſe violente, que les yeux ſont tournés, les flancs irrités, & de violentes convulſions, avec une fievre conſidérable, on le ſauvera ſi, après l'avoir fait vider, on peut avoir le ſang d'un veau, & en faire prendre, dans ſa chaleur naturelle, deux lavemens au cheval à un demi-quart-d'heure l'un de l'autre. On lui fait boire auſſi-tôt un quarteron d'huile d'olive. Au bout d'un quart-d'heure, le cheval ſe leve avec vivacité, il ſe ſecoue, & après avoir vomi quelques flegmes, il cherche à manger, qu'on ne lui donne que deux heures après, & ſeulement moitié de l'ordinaire de ſon avec un peu d'eau, & non d'avoine: & le cheval ſe trouve bien rétabli, & en état de travailler modérément le lendemain. L'avoine qui a été trop mouillée ſur terre, & n'a pas bien ſéché, qui eſt lourde, trop pâteuſe & indigeſte, peut cauſer aux chevaux le dévoiement, qui eſt ſuivi de ces tranchées.

VARISSE. C'eſt une tumeur longue, molle, qui obéit ſous le doigt & revient à ſon premier état. Elle ne fait point boiter le cheval, & ne l'empêche pas de travailler.

Il ne faut y mettre ni feu, ni rétoire, (voyez *courbes* & *veſſignons*) ni onguent de ſcarabée, car ils y cauſeroient un plus grand mal dont on auroit lieu de ſe repentir, mais tâcher de la réſoudre avec l'huile de laurier.

VERS. On connoît qu'un cheval a des vers, quand on en voit dans les excrémens; & s'il n'en rend pas lorſqu'on s'apperçoit qu'il maigrit, malgré la bonne

nourriture qu'on lui donne en suffisante quantité ; il se frotte souvent la queue jusqu'à se la peler ; il paroît triste ; son poil, malgré le pansement, est terne & hérissé ; il regarde souvent son ventre où est le siege de sa douleur.

Remede. Quelquefois cette vermine est d'une espece fort commune qui se trouve dans les replis du fondement, & qu'on nomme *moraines* ; il suffit de les tirer & de vider le cheval en cas qu'il y en ait dans le gros broyau. A l'égard des autres especes qui peuvent être dans les autres intestins, on a recours aux remedes suivans.

Souvent une roquille d'eau-de-vie avec un bon verre d'huile d'olive, suffit pour les détruire.

Une bonne poignée de poudre de lierre terrestre dans un picotin d'avoine, en fait rendre beaucoup ; la sabine en poudre, de même.

Ou bien, donnez au cheval une livre de limaille d'acier qui se trouve chez les épingliers, ou foie d'antimoine, once par once chaque jour dans du son mouillé.

Ou encore, deux onces de thériaque le matin dans du vin rouge.

On s'est servi, avec succès, de la plante nommée *scordium*, feuilles & fleurs en décoction, qu'on fait avaler au cheval, pour faire cesser la mortalité qui s'étoit mise parmi des chevaux, à l'occasion de plusieurs pelotons de vers qui leur rongeoient l'estomac. (*Journ. des sav.* 1721, page 238.)

Ou bien encore, prenez éthiops minéral, six onces, cinabre minéral, quatre onces, farine de feves, huit onces : réduisez le tout en poudre fine. Mêlez une once de cette composition, que vous mêlerez avec une portion d'avoine, & détremperez le tout ensemble avec un peu d'eau, & donnerez cette dose au cheval pendant deux jours de suite, & vous verrez les vers sortir morts avec les excrémens.

VERTIGO. C'est ce qu'on appelle aux hommes *transport au cerveau* ; l'un est tranquille, l'autre furieux. Dans le premier, le cheval met la tête entre les jambes, va droit devant lui & la tête contre le mur sans se détourner, parce qu'il ne voit pas, & même se laisse tomber rudement par terre.

Remede. La saignée du flanc & du plat des cuisses, & ensuite un lavement avec deux pintes de vin émétique tiede & un quarteron d'onguent populeum, & le laisser quelque temps en repos.

Les sétons au toupet, ou à la criniere, qu'on perce avec un fer rouge, sont dangereux.

Le *vertigo furieux* est une espece de rage ; le cheval ne veut ni boire ni manger, il se débat, il se frappe la tête contre les murs & paroît comme désespéré. Il est très-dangereux dans cet état, & cause de grands désordres quand il s'échappe.

Remede. On ne peut ordinairement donner des remedes au cheval dans cet état, puisqu'on ne peut en approcher : si on le pouvoit, la saignée jusqu'à la défaillance & les lavemens rafraîchissans de petit lait, ou de vinaigre & d'eau, pourroient lui donner du soulagement.

VERRUES. Voyez *Poireaux*.

VESSIGON. Tumeur molle, grosse comme une petite pomme, qui vient par un effort entre l'os de la cuisse & le gros nerf du jarret, & passe quand on y touche d'un côté & de l'autre. Ce mal est sans douleur, ne fait pas boiter le cheval, & ne l'incommode pas beaucoup dans les commencemens, de sorte que quelquefois le repos seul le dissipe, mais invétéré, il n'est pas aisé à guérir. Les écuries trop en talus sont encore capables de procurer ce mal.

Remede. Pour le dissiper, il faut résoudre & resserrer ; & pour cet effet, essayez

d'y appliquer de la mie de pain chaud, trempé dans de l'eau-de-vie, comme aux *molettes*. Ou bien, trois onces de galbanum & autant de mastic, avec une livre de bol du Levant, & en faites une charge avec une pinte de fort vinaigre.

Si ces remedes ne réussissent point, vous percerez la tumeur d'une pointe de feu par en bas, pour faire écouler les eaux rousses que contient le vessignon : vous mettrez ensuite dedans une tente chargée de suppuratif, & par dessus une emplâtre d'onguent de céruse qui enveloppe tout le jarret, pour resserrer la tumeur, en achevant d'en faire sortir les eaux. Bassinez ensuite de quatre heures en quatre heures, avec le vin aromatique, & sondez de jour à autre avec la spatule graissée de basilicum, ou suppuratif, afin que le trou ne se rebouche pas trop tôt, & comme le cheval reste en repos, il faut avoir soin de le saigner & purger, crainte de forbure.

VENIN. Voyez *poison*, ou *piqûre d'animaux venimeux*.

ULCERES. Voyez *plaies & blessures*. Les ulceres calleux se guérissent avec la mumie minérale de Poterius. Ceux qui ne sont pas calleux se mondifient & se sechent avec l'égyptiac.

Onguent pour toutes sortes de plaies, & sur-tout pour les ulceres, chancres, vieilles blessures & autres, difficiles à guérir.

Douze onces de la meilleure huile d'olive, deux onces de la meilleure eau forte, & deux gros de bonnes aiguilles ; celles qui plient ne sont pas d'acier & ne valent rien ; il faut les casser en deux pour s'en assurer : vous les mettrez dans un grand vase de verre avec l'eau forte par dessus, & sur le champ versez l'huile, en détournant la tête pour éviter la vapeur. On laisse cet onguent se façonner pendant 24 heures sans le remuer ; on l'enleve ensuite avec un couteau ; on le nettoie de l'écume restée à la superficie ; on ôte les parties d'aiguilles qui peuvent être restées, on lave l'onguent dans différentes eaux, jusqu'à ce que la derniere conserve sa couleur ordinaire ; on ramasse alors l'onguent qu'on met en pot pour s'en servir au besoin. Puis on nettoie la plaie avec du vin chaud, on fait fondre de cet onguent dans une cuillier, & avec une plume on en arrose un peu la plaie, ensuite on en imbibe légérement de la charpie qu'on applique dessus, & on la couvre d'une compresse trempée dans du vin chaud : on bande ensuite la plaie, & l'on panse le mal toutes les 24 heures.

YEUX. (maux des) Les maux des yeux sont la fluxion, les coups sur l'œil, les yeux lunatiques, le dragon, la taie, l'onglet & les cataractes.

Remedes. Il y a des *fluxions* si légeres, qu'il n'y a qu'à bassiner l'œil tous les jours avec de l'eau fraîche, cinq ou six fois par jour.

Pour les *yeux tendres* qui pleurent facilement, il n'y a qu'à les bassiner avec de l'eau-de-vie.

Pour le cheval *lunatique* & autres fluxions, voyez *lunatique*.

Si la fluxion provient d'un *coup*, il faut saigner le cheval, mais si elle provient de cause interne, il ne faut pas saigner : quelques-uns prétendent que le cheval pourroit en devenir aveugle.

Remede également bon pour les *coups & fluxions*. Après avoir fait durcir un œuf frais, fendez-le en deux pour en tirer le jaune, après avoir ôté la coque, & mettez à la place de ce jaune un morceau de couperose blanche de la grosseur d'une petite noix ; réunissez les deux moitiés, & après avoir enveloppé l'œuf d'un linge blanc & fin, mettez-le tremper dans un demi-verre d'eau rose pendant six heures ; jetez ensuite l'œuf bien égoutté, & soufflez cette eau dans l'œil du cheval avec un chalumeau, ou le lavez avec une petite éponge, car souvent la façon de souffler, les poudres sur-tout, dans l'œil, effraie trop le cheval, de façon qu'on ne peut y

revenir, il vaut mieux, même si l'on peut, faire entrer les poudres dans l'œil avec le pouce.

Le *dragon* qui est une tache blanche, ou rousse, ou noire, & quelquefois de la figure d'un petit ver, & qui croît jusqu'à ce qu'elle couvre enfin toute la prunelle, est incurable.

L'*œil veron*, qui est blanc & clair, & ressemble à un cul-de-lampe, n'est qu'une défectuosité qui n'empêche pas le cheval d'y voir, & ne lui obscurcit point la vue. Il n'y faut aucun remede.

Pour la *taie*, l'*onglet* & les *cataractes*, qui sont ou des taches ou des especes de toiles qui, comme un voile, se jettent au-devant de la prunelle, s'étendent, obscurcissent l'œil, & rendent enfin le cheval aveugle, il y a peu de remedes aussi, à moins qu'on ne s'en apperçoive dans son commencement, ou que ce ne fût que dans la cornée, ou dans l'humeur aqueuse, comme il arrive à quelques vues grasses. Il y en a qui mettent du sucre en poudre dans l'œil pendant quinze jours, si la guérison ne s'opere pas plus tôt, ou du sel commun, ou bien des os calcinés & du tartre de sel gemme pulvérisés, autant de l'un que de l'autre, ou du sel armoniac en poudre très-déliée. Le vitriol blanc, le sucre candi, l'os de seche, l'iris de Florence, la poudre de tutie : tout cela est également bon pour ces accidens; on y ajoute aussi du verre, ou du cristal subtilement pulvérisé. Si le cheval pour cela ne guérit pas, on ne peut avoir recours qu'à l'opération d'une main exercée & adroite.

CHAPITRE II.

Du Haras.

UN *haras* est un lieu où l'on entretient des chevaux entiers ou étalons, & des jumens, pour en multiplier la race.

Pour établir un haras, il faut 1°. examiner le local ou situation du terrein, & la qualité des fourrages. 2°. Faire choix d'étalons & de cavales convenables. 3°. Observer certaines regles dans la conduite du haras. 4°. Savoir comment il faut gouverner les chevaux, les jumens & les poulains, élever & dresser ces derniers, lorsqu'ils sont en état de rendre service.

Les personnes qui ont leurs biens situés dans des provinces ou des cantons où il y a beaucoup de prairies & de fourrages, font un commerce assez lucratif en chevaux, sans avoir de haras en regle : ils ont des jumens pour le service de la maison & de leurs terres; ils leur font élever le plus de poulains qu'ils peuvent, & les vendent aussi-tôt qu'ils sont accoutumés au trait ou à la selle. Dans d'autres endroits, sans se charger de faire des éleves, on achete des poulains de trois ans, on les ménage au travail, & on les nourrit bien jusqu'à cinq ou six ans, après quoi on les revend cherement, & on les remplace successivement par d'autres jeunes chevaux qu'on achete à bon marché, ainsi que des chevaux maigres de fatigue, mais sans vices, qu'on revend quand ils sont refaits. C'est ainsi qu'en usent les laboureurs de la plaine du Long-Boyau près de Paris. L'usage du pays qu'on habite ordinairement en décide; cependant on peut souvent établir les mêmes pratiques, & trouver les mêmes avantages dans d'autres endroits, quoiqu'on y trouve un peu plus de difficulté.

1. *Terrein du haras.* Il faut choisir, de préférence, pour établir les haras, des lieux exposés au midi ou à l'orient, un peu élevés, montueux & diversifiés de collines, de valons & de petites plaines, & qu'on y trouve une petite riviere peu pro-

fonde, dont les bords ſoient plats & d'un accès facile, pour abreuver les poulains. Tels ſont preſque tous les haras d'Andalouſie en Eſpagne, & des contrées de l'Arabie, d'où ſortent, comme l'on ſait, les chevaux les plus fins, les plus vigoureux, & qui durent le plus long-temps.

Au contraire, dans les pâturages gras, humides & marécageux de la Hollande, ou la Friſe, les chevaux d'un plus grand corſage y ſont plus lourds & plus mous, la tête groſſe, les jambes graſſes, les pieds plats & peſans; ils ſont plus ſujets aux maladies, aux fluxions & aux maux de jambes; leurs flancs s'alterent, & ils dépériſſent au moindre travail.

Mais entre ces deux extrémités oppoſées, il y a encore des pays où l'on éleve d'excellens chevaux. En Angleterre, en Italie, en Allemagne, dans le pays d'Hanovre, & le Danemarck, &c. Dans des endroits abandonnés quelque temps dans les forêts, ils y deviennent ſauvages d'abord, mais très-vigoureux: c'eſt ainſi que nous en avons vu dans le Palatinat du Rhin, dans les Ardennes, &c. Mais la France, dans ſes différentes provinces, en fournit plus que tout autre pays, de toutes les ſortes, qui ſont propres à tous les différens uſages, pour la ſelle, la chaſſe, le tirage des voitures légeres, & même des plus peſantes. La Normandie, la Bretagne, l'Anjou, le Poitou, la Navarre, le Morvant, le Limoſin, l'Auvergne, la Franche-Comté, la Bourgogne, &c. ſont en état de fournir le royaume.

2. *Choix des étalons & des cavales.* Pour avoir de belles races de chevaux, on choiſit de beaux étalons & de belles jumens, ſans malice, ni mauvaiſe volonté, ni aucuns de ces défauts qui ſont ordinairement héréditaires. C'eſt une erreur de croire, comme bien des gens, qu'un cheval uſé au travail, ou vicieux, n'eſt bon qu'à faire un étalon; il ne peut produire que des chevaux qui ont les mêmes vices, ou peu de vigueur. On ne ſe rend pas tout-à-fait ſi difficile ſur le choix des cavales, parce que l'expérience fait voir que les poulains tiennent toujours plus de l'étalon; pourvu que la jument ſoit bonne nourrice, c'eſt l'eſſentiel. On prétend que les jumens dont on a coupé la queue, ſont moins propres que les autres à la bonne production.

Les *étalons* qui viennent des pays chauds, turcs, arabes, barbes, eſpagnols, ainſi que les anglois, les danois, les allemands du pays d'Hannovre & du Brandebourg, ſont préférables à beaucoup d'autres, pour la ſelle & le carroſſe, à cinq pieds un ou deux pouces pour la grande taille, à quatre pieds dix pouces pour les bidets de carroſſe, la cavalerie & les dragons. En France, dans les Ardennes, l'Alſace, la Lorraine & partie de la Champagne, des étalons tartares, hongrois & tranſylvains, avec des jumens des même pays, de quatre pieds ſix à ſept pouces, fourniroient des chevaux pour monter toutes les troupes légeres. La Beauce, le Perche, le Maine, avec les jumens du pays, produiroient des chevaux pour les poſtes. La Flandre, l'Artois, la Picardie, la Franche-Comté & la Brie, avec des étalons & des jumens ſuiſſes, fourniroient les chevaux de labour & de charroi.

3. *Les regles principales de la conduite du haras* regardent la diſtribution du terrein, l'âge des étalons & des jumens, leur durée, la façon de les faire couvrir, & les attentions qu'il faut avoir quand elles mettent bas.

Quand on aura en vue un parc ou grand enclos propre au haras, on ſongera à proportionner le nombre des chevaux à l'étendue du terrein & à la quantité du pâturage: on le partagera au moins en trois *parquets* ou enclos fermés de haies, ou de palis, plutôt que de foſſés, où les poulains pourroient s'eſtropier, & l'on obſervera qu'il y ait dans chacun quelques arbres, pour mettre, en été, les chevaux, & les poulains ſur-tout, à l'ombre, & les garantir des mouches. On y conſtruira de plus un angar en planches, couvert de même, ou de paille, pour les mettre,

en hiver, à l'abri des frimats & des vents trop froids, & aussi en été, des orages & de la grande ardeur du soleil.

Le pâturage le plus gras de ces parquets, sera destiné aux jumens pleines, & à celles qui allaitent leurs poulains, parce qu'elles ont besoin de plus de nourriture que les autres. On s'assure qu'une jument est pleine, en la faisant trotter cinq ou six tours, puis la mettre aussi-tôt à l'écurie, la faire boire ou manger; alors, mettant la main sous le ventre, on sentira le poulain remuer : deux mois avant qu'elles poulinent, le pis s'affermit, la croupe & les flancs s'avalent & se creusent.

Le *deuxieme parquet*, où le pâturage est moins gras, servira aux jumens qui n'ont pas retenu de la derniere monte : on sépare celles-ci des premieres quand on reconnoît qu'elles ne sont pas pleines; se sentant plus légeres & plus dégagées que les autres, elles pourroient, si elles étoient ensemble, leur donner des coups de pied qui les feroient avorter. De plus, ces jumens vides ne devenant pas si grasses, retiendront mieux à la monte prochaine, car le trop de graisse s'oppose à la génération.

Le *troisieme parquet*, le moins gras de tous, sera destiné pour les poulains mâles, entiers ou hongres, & sera bien clos, pour ôter à ces jeunes chevaux toute communication avec les jumens, car ils sont capables de couvrir à deux ans, & s'énerveroient bientôt. Quand il se trouve dans ce parquet des côteaux, des hauts & des bas, les jeunes chevaux s'y dénoueront les épaules & les hanches & en vaudront mieux.

On séparera encore ces parquets en plusieurs autres, pour les laisser se rétablir tour-à-tour, après que les chevaux en auront mangé l'herbe.

Pour ce qui est des étalons, on les tiendra dans de bonnes écuries bien closes, & séparées les unes des autres par des cloisons. Leur nourriture, principalement deux ou trois mois avant la monte, sera de bonne avoine, mêlée avec un peu de féveroles, très-peu ou point de foin, mais beaucoup de paille de froment. On menera l'étalon deux fois le jour à l'abreuvoir, on le promenera ensuite une heure sans l'échauffer, afin de le tenir en exercice, car s'il restoit trop sédentaire, il pourroit devenir poussif, ou tout au moins gros d'haleine.

De l'âge que doivent avoir les étalons & les jumens. Si l'étalon est un barbe, un espagnol, ou autre des pays chauds, il faut qu'il ait sept ans faits avant que de le faire couvrir; mais s'il est anglois, danois ou allemand, on peut le faire couvrir à six ans, étant plutôt formé que les précédens. Quand on fait couvrir les chevaux trop tôt, avant qu'ils soient tout-à-fait formés, il n'en peut pas sortir des chevaux vigoureux. Lorsqu'un étalon a été ménagé, il peut servir dans le haras jusqu'à vingt & même vingt-cinq ans; mais il est mieux de le réformer vers la seizieme ou la dix-huitieme année.

A l'égard de la jument, on la peut faire couvrir à l'âge de quatre à cinq ans : les femelles de toutes les especes d'animaux sont plus avancées que les mâles. On la retire du haras par la même raison vers la quatorzieme ou quinzieme année : elle peut produire cinq ou six ans de suite, mais après cela elle devient stérile. Pour entretenir sa fécondité, il faut mettre un intervalle d'un an entre chaque portée, & lui réserver l'étalon pour l'année suivante; il est rare même qu'avec cette attention, elle pousse la fécondité jusqu'à l'âge de vingt ans.

Combien on peut donner de jumens à un étalon. Dans les haras considérables, on donne ordinairement dix ou douze jumens à un étalon, parce que l'accouplement se renouvellant plusieurs fois jusqu'à ce qu'elles soient pleines, un plus grand nombre l'épuiseroient, & les poulains en seroient plus foibles. On donne toujours à l'étalon, la jument qui est la plus disposée à le souffrir.

Saison de faire couvrir les jumens. Les jumens entrent en chaleur depuis la

mi-Mars jusqu'à la fin de Mai & même jusqu'à la fin de Juin. Le véritable temps de la chaleur se manifeste par les humeurs qu'elles jettent. Une jument ne reste pas plus de quinze jours ou trois semaines dans un degré de chaleur convenable ; c'est à quoi il faut être attentif, les jumens qui n'ont point été couvertes, rentrent en chaleur dans plusieurs temps de l'année. On peut donner l'étalon aux jumens, si elles rentrent en chaleur, huit ou dix jours après qu'elles ont pouliné. Il est avantageux de faire couvrir les jumens au printemps, parce que le poulain aura deux étés pour s'élever, contre un hiver ; & lorsque la jument n'est couverte qu'en automne, le poulain éprouvant deux hivers contre un été, avant d'avoir pris assez de force, il reste foible. La jument porte son poulain onze à douze mois.

La jument doit, ainsi que l'étalon, avoir été bien nourrie, & n'être cependant pas trop grasse, comme nous l'avons dit, car elle pourroit alors ne pas retenir ; il doit aussi avoir été tenu en exercice par quelque travail modéré ; ils doivent être l'un & l'autre déferrés des pieds de derriere, de peur d'accident. On observera qu'on obtient d'excellens chevaux en croisant les races ; c'est-à-dire, en donnant la jument d'Espagne au cheval anglois, & la jument angloise au cheval d'Espagne, & ainsi des autres. Ces races mêlées donnent pour ainsi dire une race nouvelle, qui ne peut être qu'un bon composé, au lieu que les chevaux de même pays, accouplés ensemble, dégénerent souvent : mais il faut les assortir pour la taille & la figure. On a soin de donner un nom aux jumens & aux étalons, & de tenir un registre de chaque accouplement, pour reconnoître les pere & mere, & les races qu'ils ont produites.

Avant de faire couvrir une jument, on doit lui donner tous les matins, pendant huit jours, un picotin de chenevis, mêlé de son & d'avoine : cette nourriture la met en chaleur, & on la donne aussi-tôt à l'étalon.

On fait couvrir en main ou dans l'enclos. La maniere la plus ordinaire & la plus sûre, est de faire couvrir en main. Pour cela, un homme tient la jument pendant que deux autres conduisent l'étalon avec un caveçon & de bonnes longes : on peut aussi attacher la jument entre deux piliers. Sitôt que l'étalon l'a quittée, il faut la promener l'espace d'un quart-d'heure, elle en retient mieux.

Ceux qui ne suivent pas la méthode de faire couvrir en main, mettent dans un enclos séparé dix ou douze jumens avec un étalon, qu'ils y laissent quatre ou cinq semaines, qui est à-peu-près le temps qu'il faut pour couvrir ces jumens à plusieurs reprises ; après quoi on le retire. Pour connoître si une jument est pleine, l'épreuve ordinaire est de lui jetter de l'eau froide dans les oreilles ; si elle se secoue rudement, on peut en conclure qu'elle n'est pas pleine ; alors on la fait recouvrir par un autre étalon.

On prétend qu'une jument qui a avorté une fois, produit par la suite des poulains de peu de valeur, & qu'elle n'est plus propre au haras.

Il se trouve aussi des jumens qui sont deux ou trois ans sans porter ; il faut absolument les réformer, car si, après avoir fait des poulains, elles étoient encore autant de temps sans en avoir d'autres, ce qui peut arriver, la dépense de la nourriture excéderoit la valeur des poulains.

Lorsque le ventre d'une jument pleine commence à s'appesantir, il faut la séparer, parce que celles qui ne sont pas pleines, étant plus alertes, pourroient, en ruant, la faire avorter ; nous l'avons déja dit à l'article des parquets.

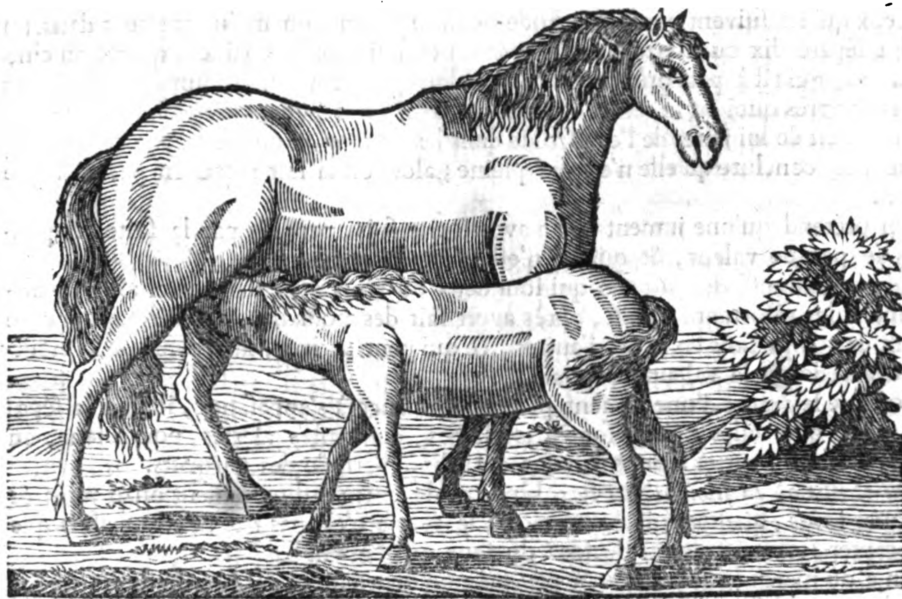
Du temps où la jument met bas. Une cavale porte ordinairement onze mois & quelques jours, quelquefois douze mois ; le terme n'est pas fixe ; c'est un abus que de compter ses années pour décider du jour qu'elle met bas.

On a dû marquer le jour ou à peu près qu'on a fait couvrir, afin de les veiller de près quand le temps de pouliner sera venu, & de les secourir au besoin. Si la

jument a de la peine à jeter ſon poulain, on lui fait prendre de la poudre cordiale, dont on a donné la recette ici, ou de la thériaque dans du vin, pour lui donner de la force. Quelquefois en lui ſerrant les naſeaux, l'effort qu'elle fait pour reprendre haleine la fait pouliner. Auſſi-tôt qu'elle eſt débarraſſée, on lui donne pour breuvage trois pintes d'eau tiede, dans laquelle on a détrempé de la farine & une petite poignée de ſel, continuant de même pendant trois jours ſoir & matin : ſa nourriture au reſte doit être de bon foin, de ſon & l'ordinaire d'avoine, mais un peu moulue dans les commencemens : on lui fera bonne litiere dans l'écurie, & on ne l'attachera pas qu'elle ne ſoit bien rétablie & ſon poulain fortifié : on la remet enſuite au pâturage, où ſon poulain la ſuit. On ne la fait point travailler d'un mois, & on laiſſe tetter le poulain pendant dix mois.

Si le poulain étoit mort dans le ventre de la mere, ce qui ſe connoît lorſque vers les derniers jours de ſon terme, & quelquefois plus tôt, en mettant le plat de la main ſur le flanc, on ne le ſent plus remuer, ce qui ſera arrivé par quelque chûte, coup de pied, ou effort extraordinaire ; il faut alors, pour conſerver la mere, prendre une pinte de lait d'une autre jument, d'âneſſe ou de chevre, avec une pinte d'huile d'olive, trois chopines de leſſive forte, & une chopine de jus d'oignon blanc ; faire tiédir le tout enſemble, & lui faire avaler en deux fois, laiſſant deux heures d'intervalle d'une priſe à l'autre. Si ce remede ne fait pas d'effet, il faut que le maréchal, avec la main & le bras frottés d'huile, tâche de tirer le poulain en entier ou par pieces ; ou bien qu'il le retourne, s'il étoit en vie & ſe préſentoit mal.

C'eſt l'uſage, comme nous l'avons dit, de faire recouvrir la jument huit ou dix jours après qu'elle a pouliné, afin que la ſaiſon ne ſe trouve pas trop avancée ; on met ainſi le temps à profit, mais on le répete ; ſi l'on eſt curieux de ſuperbes chevaux, & qu'on ne craigne pas la dépenſe, il ne faut la faire couvrir que lorſque ſon poulain ſera ſevré, c'eſt-à-dire, ne lui donner même l'étalon qu'un an après qu'elle aura pouliné : le poulain qu'elle élevera ſera infiniment plus vigoureux que s'il tettoit ſa mere étant pleine. Par cette méthode, une jument ne produira qu'un poulain en deux ans, mais on le regagnera bien par la qualité du poulain, & la bonne conſtitution de la mere.



Dans

Dans quel temps il faut ſevrer les poulains. Les poulains ne doivent tetter que ſix ou ſept mois ; ceux qui tettent plus long-temps & juſqu'à dix ou onze mois, ne valent pas, pour la vigueur, ceux qu'on ſevre plus tôt, & qu'on nourrit de bonne heure avec des alimens ſecs & plus chauds, comme l'avoine, ou l'orge moulue & mêlée avec du ſon, ſoir & matin, & un peu de foin du plus fin : cette nourriture, dont la quantité doit être proportionnée à leur âge, les fait boire, leur donne du corps, des forces & du nerf : ſi on leur donnoit le grain entier dans un âge trop tendre, il leur uſeroit les dents, & pourroit leur cauſer des fluxions ſur les yeux, par les efforts qu'ils feroient pour le mâcher. Lorſqu'on les ſevre, il faut les mettre dans une écurie bien nette, avec de bonne litiere fraîche, nuit & jour, & avoir ſoin de la nettoyer deux fois par jour, pour les tenir propres. On n'attache point les poulains qu'ils n'aient trente mois, & il ne faut bas non plus les panſer de la main avant ce temps, on les empêcheroit de profiter, leur corps étant encore trop tendre. Si la mangeoire & le ratelier étoient trop élevés, ils ſeroient obligés de lever la tête trop haut, ce qui leur pourroit donner une encolure fauſſe & renverſée. Lorſqu'il fait beau, on leur fait prendre l'air dans quelqu'endroit fermé, où il n'y ait aucun embarras, ſoit de pierres, de bois, ni trous où ils pourroient s'eſtropier. Au printemps, lorſque l'hiver eſt bien paſſé, & l'herbe devenue aſſez grande, on leur retranche peu-à-peu la premiere nourriture pour les faire pâturer, mais il ne faut pas trop ſe preſſer, car l'herbe nouvelle & trop tendre lache le ventre, affoiblit, & pourroit même faire mourir le poulain. On a ſoin auſſi de ne les y pas mettre trop matin, quand l'herbe eſt encore mouillée de ſa roſée, & de les retirer de bonne heure le ſoir, de ne les pas laiſſer dehors par les grandes pluies, de ne leur pas laiſſer paître des regains, dont l'herbe eſt trop molle, & de leur donner deux jointées de ſon le ſoir en rentrant, & non le matin, car alors l'herbe les feroit vider, & cet aliment ne leur profiteroit pas.

On tond la queue des poulains d'un an, afin qu'elle devienne plus touffue, plus forte & plus belle. On peut même la tondre deux ou trois fois, de ſix mois en ſix mois chaque fois, elle en ſera plus épaiſſe, & les crins plus forts pour réſiſter au peigne.

Il faut bien ſe donner de garde de mêler les poulains mâles d'un an & demi ou deux ans, avec les poulines du même âge, non plus qu'avec les autres cavalles du haras, parce qu'ils s'y amuſeroient, & au lieu de profiter, ils dépériroient. Pour éviter cet inconvénient, on met les jeunes cavalles de deux ans avec leurs meres, & les poulains de même âge avec les poulains mâles de trois ou quatre ans.

Lorſque les poulains ont atteint l'âge de trente mois, il faut leur donner un licol, les attacher dans des places ſéparées; les panſer de la main en ſe ſervant d'abord d'un bouchon de paille avant de prendre l'étrille, & les couvrir comme les chevaux d'âge plus avancé. On peut alors leur donner le grain entier à manger, ſans craindre les inconvéniens dont nous avons parlé. On ne les remet plus au pâturage, lorſqu'ils ſont parvenus à l'âge de trois ans; à l'égard des jumens, on peut les y laiſſer juſqu'à leur quatrieme année accomplie.

Il arrive ſouvent que les premiers jours que les poulains ſont à l'écurie, les jambes leur deviennent enflées ; cette enflure s'en va ordinairement quelques jours après, mais il vaut mieux la faire diſſiper en les frottant d'eau-de-vie, & les faire ſaigner même, pour prévenir l'effet du changement de nourriture.

C'eſt enfin lorſque l'on commence à diſtinguer mieux les chevaux, qu'il eſt temps d'en faire un choix ou triage, ſelon les uſages auxquels on voit qu'ils ſeront les plus propres : les uns pour étalons, & les jumens pour le ſervice du haras, & ce ſont toujours les plus beaux & les meilleurs qu'il faut prendre pour le renouveller ; d'autres, pour les hongrer & en faire des chevaux de ſelle ou de carroſſe ; d'autres

qu'on laisse entiers pour le labour, selon leur taille, leur espece & leur figure.

De la maniere d'apprivoiser les poulains, pour les rendre dociles, & les dresser à la selle & au harnois. On ne sauroit trop apprivoiser les poulains & les rendre familiers de bonne heure. Il faut, pour cela, leur parler, les flatter, les caresser toujours; c'est sur-tout à trois ans ou trois ans & demi qu'il faut commencer d'employer la patience, l'industrie & la douceur, pour les rendre dociles aux leçons qu'on veut leur donner : ce n'est que par ces moyens qu'on peut vaincre la nature même la plus rebelle, sans quoi l'on court risque, par trop de vivacité ou de rudesse, de leur donner plutôt des vices, que de les corriger de ceux que l'on croit connoître.

Les défauts des chevaux proviennent de plusieurs causes intérieures & extérieures: les premiers qui forment le caractere du cheval, sont *la timidité*, qui leur fait trop craindre les aides & les châtimens, & prendre ombrage du moindre mouvement du cavalier, ce qui les rend incertains; & si l'on bat ces sortes de chevaux, ils deviennent tout-à-fait ombrageux.

La lâcheté, qui vient de foiblesse, est sans remede.

La paresse, en réveillant de temps en temps le cheval qui n'a que ce défaut, beaucoup moindre que le précédent, par des châtimens faits à propos, peut être corrigée & le cheval devenir bon.

L'impatience est occasionnée par trop de sensibilité naturelle, qui rend le cheval plein d'ardeur, inquiet & quelquefois fougueux. Il est difficile de donner à ces chevaux une allure réglée & paisible; ce qui tient le cavalier dans une continuelle attention & dans une assiette incommode.

Les coleres s'offensent des moindres châtimens & sont vindicatifs, dangereux pour le cavalier, & demandent plus de ménagement que les autres.

La malice forme un autre défaut naturel. Les chevaux attaqués de ce vice, retiennent leur force par mauvaise volonté, & se défendent quelquefois tant qu'ils ont de force & d'haleine; un cheval devient malin ordinairement à force de coups, au point de mordre, de ruer & de haïr l'homme.

Les mauvaises habitudes ne viennent pas toujours de vices intérieurs, mais souvent de la faute de ceux qui les ont montés d'abord; & quand ces habitudes sont enracinées, elles sont plus difficiles à corriger, qu'une mauvaise disposition naturelle.

Le cheval ombrageux est celui qui s'effraie de quelqu'objet & ne veut point en approcher, ce qui peut venir de défauts à la vue, ou pour avoir été trop battu; la premiere cause est incurable, mais la seconde durera peu, si on ne le bat point, & qu'on lui fasse connoître, avec patience, ce qui lui fait peur.

L'origine de la plupart de ces défauts vient encore de ce qu'on les a montés trop jeunes; & comme le travail qu'on leur demande est au dessus de leur force, & qu'ils ne sont pas encore assez fermes, on leur fatigue les reins, on leur affoiblit les jarrets, & on les gâte pour toujours. Il n'y a point aussi d'animal qui se souvienne mieux que le cheval des premiers châtimens qu'il a reçus mal-à-propos, & souvent ils se trouvent ruinés quand on croit les avoir dressés, & n'obéissent plus que par foiblesse.

Pour dresser les jeunes chevaux, il faut les accoutumer d'abord à se laisser approcher souvent dans l'ecurie, à se laisser toucher & flatter de la main, à se laisser lever les quatre pieds & frapper dessus, à souffrir le bridon, la bride & la selle, sans étriers d'abord, la croupiere & les sangles peu serrées. On les rendra doux au montoir, en faisant monter dessus & descendre un homme léger, le cheval restant en place. N'employez jamais la rigueur ni la force sans employer les moyens les plus doux dont on puisse s'aviser, lui donnant toujours une jointée d'avoine ou de son

en le rentrant dans l'écurie. Si la bride avec ſon mors lui fait d'abord ſecouer la tête, il n'y a qu'à le laiſſer quelques heures bridé hors de l'écurie, & le promenant en main, le faire avancer & reculer, le tout en attendant avec l'âge de le dreſſer tout-à-fait. Si l'on accoutumoit ainſi les chevaux, on en verroit moins d'ombrageux, de rétifs & de mauvaiſe volonté.

Après cela, on fera trotter de deux jours l'un à la longe avec le caveſſon, le jeune cheval, ſans être monté, & ſur un terrein uni. Lorſqu'il tournera facilement aux deux mains, qu'il approchera volontiers, à la fin de chaque repriſe de l'homme qui tient la longe; il faudra dans la même place le monter & le deſcendre ſans le faire marcher d'abord, juſqu'à ce qu'il ait quatre ans: alors on le fera marcher au pas & au trot, quelquefois à la longe, quelquefois en liberté, ſelon qu'il obéira, & à petites repriſes. Enfin on fera le même manege en terre labourée, & le tenant toujours en main, on fera monter un homme deſſus, qui eſſaiera l'un après l'autre & peu à peu les aides de la bride, de la gaule, de l'éperon, pour le faire avancer, tourner à toutes mains, reculer, l'homme qui eſt en bas le frappant ſur les jambes & le poitrail avec une petite gaule. Quand il ſera ſuffiſamment fait à tout, on le promenera en liberté au pas, au trot, au galop ſucceſſivement, dans tous les chemins unis, raboteux, bas ou montueux, & on l'accoutume au bruit & à tous les objets. Avec ces précautions, toutes ſortes de poulains, quelque farouches qu'ils ſoient, ne deviendront jamais vicieux. C'eſt ainſi qu'on diſpoſe les chevaux deſtinés à la ſelle, à recevoir toutes les leçons qu'on veut leur donner enſuite pour les dreſſer entiérement, ſoit pour le manege, la courſe & la chaſſe, ſoit pour la guerre & le voyage, &c. Il y a beaucoup moins à dire ſur les chevaux de trait.

On comprend ſous le nom de chevaux de trait, les chevaux de carroſſe & les chevaux de labour. Quand on a accoutumé les premiers à porter la bride & le harnois dans l'écurie, il n'y a plus qu'à les mettre au charriot, pour les dreſſer au tirage. Pour cet effet, on attele un jeune cheval avec un cheval fait, pour l'accoutumer plus aiſément. Puis un homme le conduit en main par la longe, & le flatte en lui donnant du pain dans la main, quand il avance de bonne volonté, pendant qu'un autre tient les guides dans le charriot; on le gagne ainſi peu à peu.

Il en eſt à peu près de même du cheval qu'on deſtine à la charrette & au labour: on lui fait porter à l'écurie ſes harnois l'un après l'autre, la bride, la ſellette & le collier: ce dernier eſt le plus difficile, & l'effraie preſque toujours: il eſt bon de ſe ſervir d'abord du collier briſé, qu'on peut lui paſſer ſans qu'il le voie. Quand il eſt accoutumé à ſes harnois, on l'attele de même à la voiture avec des chevaux faits, & en rang dans le milieu, ce que les charretiers de la Brie appellent *en cheville.* Après quoi on l'attele ſeule à une petite charrette, dont les roues ſont embarrées; on le mene d'abord ſur terre, enſuite ſur le pavé, & par-tout, l'accoutumant ainſi aux limons de la voiture & au bruit, mais toujours avec un homme à la tête qui le mene à la main, de peur qu'il ne s'emporte. On le flatte, on lui donne du pain dans la main de temps en temps, & l'on n'uſe d'aucun châtiment de la verge ou du fouet. Lorſque le jeune cheval ira ainſi librement, étant vaincu par douceur, on ôtera la barre des roues; il ira plus à ſon aiſe, & l'on ne peut trop recommander de ne pas donner les leçons trop fortes & trop longues aux jeunes chevaux, mais de les proportionner toujours à leur âge & à leur force.

CHAPITRE III.

Du Mulet & de l'Ane.

LE *mulet* eſt un animal que nous n'avons pas trouvé dans la nature, mais qui eſt provenu du mélange des races, dont l'homme s'eſt aviſé. Le mulet eſt engendré par un âne & une jument; ce ſont les meilleurs, & rarement en voit-on qui viennent d'un cheval & d'une âneſſe. Le mulet, pour bête de ſomme, à porter la charge, eſt plus fort qu'un cheval; la mule l'eſt moins. Il tient de l'âne la bonté du pied & la ſûreté de la jambe, & n'eſt pas plus ſujet aux maladies: celles qui lui arrivent, ſe traitent comme les maladies des chevaux: ſouvent il ſuffit, pour la perte de l'appétit & les tranchées, de leur donner des feuilles de choux rouge en petite quantité, de façon que l'eau n'en ſoit preſque pas rougie en les faiſant bouillir avec du ſon.

L'Eſpagne, & en France, le Poitou, le Mirebalais & l'Auvergne fourniſſent de très-bons mulets: on s'en ſert pour porter de gros fardeaux & des bagages, ſurtout dans les montagnes & dans les voyages de long cours; ils dépenſent moins de nourriture que les chevaux; on connoît de même leur âge, aux dents.

Il y a une obſervation à faire pour la ferrure des mulets; ces bêtes de ſomme étant expoſées à être très-chargées, il eſt eſſentiel de leur mettre les pieds à l'abri des accidens, & qu'ils ſoient à leur aiſe; c'eſt pourquoi les fers de devant, qu'on appelle des planches, ſont fort couverts, ils n'ont qu'une ouverture au milieu de l'épaiſſeur d'un écu, avec un eſpace ouvert entre le fer & la pince, qu'on appelle un ſifflet. Ces fers débordent beaucoup la pince, & ſont très-relevés du devant, pour aſſurer le pied davantage, parce que les mulets ont le talon fort haut.

Pour faire naître les mulets on préſente à l'âne le plus fort, une âneſſe, & quand il eſt prêt à couvrir, on fait prendre la place de l'âneſſe à une jument qui ſoit bien en chaleur. On a regardé juſqu'à préſent le mulet comme un monſtre qui ne peut produire ſon ſemblable; ou bien cela eſt extraordinaire, & l'on regarde comme ſurnaturel un fait rapporté dans le journal de Trevoux, du mois d'Octobre 1703, page 82, que l'on vit à Palerme en Sicile une mule qui, à l'âge de trois ans, engendra un poulain & le nourrit de ſon lait, dont elle eut une aſſez grande abondance.

L'*âne* eſt aſſez connu par le grand ſervice qu'il rend; il eſt d'un tempérament mélancolique, patient & laborieux, mais fort obſtiné; il porte des fardeaux conſidérables pour ſa groſſeur: on le fait même tirer à la charrette & à la charrue dans les terres légeres: il vit de peu, & ne coûte preſque rien à nourrir. A-t-on oublié de lui donner à manger & à boire pendant un jour entier, un repas répare tout; un cheval ſeroit ruiné. De l'herbe, & de temps en temps un peu de ſon, lui ſuffiſent: en hiver un peu de paille & de foin; en été, on le met à la pâture. Il n'eſt pas maladif, & ſe traite comme les chevaux en cas d'accidens: il n'exige ni panſement de l'étrille, ni ferrure: aucun animal ne demande moins de ſoin.

On fait aſſez communément couvrir l'âneſſe au mois d'Avril ou de Mai, mais un temps plus chaud, en Juin, eſt encore meilleur: elle porte onze mois, comme la jument. L'ânon tette ſa mere pendant un an, ſans la détourner de ſon travail. On donne le mâle à l'âneſſe ſept ou huit jours après qu'elle a mis bas, elle n'en

conçoit que mieux : sa trop grande ardeur dans un autre temps l'empêche presque toujours de retenir.

Le lait d'ânesse est fort recommandé dans les maux de poitrine ; il est moins chargé de parties butyreuses & caséeuses que les autres laits ; c'est pourquoi il est plus clair, plus léger & plus facile à digérer. Ce lait est pectoral, adoucissant, humectant, rafraîchissant & restaurant : il adoucit les humeurs âcres & salées qui tombent sur la poitrine, il soulage la goutte, les maladies des yeux, quand elles viennent d'âcretés, & les ardeurs d'urine : il lache le ventre & il engraisse. On le prend à jeun, & l'on ne mange que deux heures après, n'usant ni de salade, ni de fruits.





LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ÉCONOMIE GÉNÉRALE DES BIENS DE CAMPAGNE.



PREMIERE PARTIE.

L'INTÉRIEUR, ET LA BASSE-COUR DE LA MAISON RUSTIQUE.



LIVRE QUATRIEME.

Des Bêtes à cornes, des Bêtes à laine, des Chevres & des Cochons.



CHAPITRE PREMIER.

Des Bêtes à cornes, ou des Bœufs & des Vaches.

PLUS on remonte dans l'antiquité, & plus on voit que les troupeaux de bestiaux produisoient des revenus considérables. Sans parler d'Abraham & de son neveu, dont la puissance & la richesse en troupeaux égaloient celles des Rois; Job possédoit sept mille brebis, trois mille chameaux, cinq cents paires de bœufs & cinq cents ânesses. Dans l'antiquité païenne, les troupeaux faisoient aussi la richesse des Rois, comme on le voit d'Ulisse dans Homere, & de Latinus dans Virgile.

Il en étoit de même chez les Romains. Quelqu'un ayant demandé à Caton le censeur, quelle étoit la voie la plus sûre & la plus courte de s'enrichir à la campagne, ce grave magistrat répondit, que c'étoit la nourriture des bestiaux. Elle procure, en effet, à ceux qui s'y appliquent avec soin & avec industrie, une infinité d'avantages.

ARTICLE I. *Des Bœufs*.

Le bœuf est le plus estimé d'entre les bêtes à cornes; il est de petit entretien, & rend beaucoup de profit, il est très-bon au trait & à la charrue, peu sujet aux maladies, & aisé à en guérir; il vit assez long-temps, & les harnois qu'il lui faut ne sont presque rien, quoiqu'il n'y ait pas d'animal qui remue les terres comme celui-là : quand il est usé à force de servir, on l'engraisse pour la boucherie; ou s'il se casse quelque membre, on le tue, & on en fait des provisions fraîches ou salées : sa peau, ses cornes même, sont d'un bon débit : sa graisse est le suif dont on fait de belles chandelles, ainsi que celui de mouton, avec lequel on le mêle. Le suif sert aussi à beaucoup d'autres usages, c'est pourquoi il est d'un grand commerce; il s'endurcit & se rompt facilement quand il est fondu & refroidi, au lieu que la graisse ordinaire reste toujours molle & huileuse. Le fiel de bœuf sert aux enlumineuses & à jaunir les cuirs & l'airain. La moëlle, ses cornes, sa fiente même, servent à quantité de choses, que nous enseignerons dans les deux derniers chapitres de cette premiere partie.

La conformation des parties du bœuf est la premiere connoissance qu'il faut avoir pour juger s'il est bon, & pour pouvoir remédier aux maladies auxquelles il peut être sujet.

Nous n'entendons point ici parler d'un bœuf qu'on veut tuer ou engraisser, car il suffit en ce cas qu'il soit gras ou jeune : il s'agit d'un bœuf destiné à la charrue.

Des membres du Bœuf.

La *tête* doit être courte & ramassée, les *oreilles* grandes, bien velues & bien unies; les *cornes* fortes, luisantes, vives & de moyenne grandeur; le *front* large & crépu; les *yeux* gros, noirs & luisans, afin qu'on y puisse voir, comme dans un miroir, son ardeur, son courage, sa santé ou sa maladie; le *mufle* gros & camus; les *naseaux* point étroits, mais toujours bien ouverts, afin que le bœuf ait une grande facilité à respirer lorsqu'il travaille; la *bouche* & la *langue* n'y font rien; les *dents* doivent être blanches, longues & égales; car lorsqu'elles sont noires, usées & inégales, c'est une marque que l'animal est vieux, & qu'il faut s'en défaire; les *levres* doivent être noires, le *cou* gros & charnu; les *épaules* larges, grosses, chargées de chair & peu mouvantes; la *poitrine* de même; le *fanon*, c'est-à-dire, la peau du devant pendante jusques sur les genoux; les *reins* fort larges; les *côtés* étendus & non serrés, pour que le bœuf respire & travaille mieux; le *ventre* spacieux, tombant en bas; les *flancs* suffisamment grands pour le ventre, & il faut prendre garde qu'ils ne soient altérés; les *hanches* les plus estimées, à l'égard du bétail à cornes, sont les longues; la *croupe* doit être large, fort épaisse & bien ronde; les *jambes* grosses, nerveuses & charnues; les *cuisses* de même; le *dos* droit & plein, la *queue* pendante jusqu'à terre, & garnie de poils touffus & déliés; les *pieds* fermes; le *cuir* grossier & maniable; les *muscles* élevés; l'*ongle* court & large. Enfin il doit avoir le corps bien membru, large & ramassé, être vif, jeune, de belle taille, ferme & roide, & cependant le plus docile qu'il se pourra; prompt à l'aiguillon, obéissant à la voix & facile à manier.

Il faut aussi observer que sa taille soit médiocre, & qu'il ne soit ni trop gras, ni trop maigre : ceux qui mangent lentement, fournissent mieux leur carriere à toute sorte de travail, que ceux qui mangent bien vîte.

Des poils du Bœuf.

Le bon bœuf doit avoir les poils luisans, c'est la véritable marque d'un bon tempérament ; au lieu qu'un poil sombre & mal uni est un indice de quelqu'incommodité.

Un poil épais est encore d'un bon préjugé, car un bœuf qui a le poil rare, est ordinairement trop échauffé & en danger de tomber bientôt malade.

Le poil doux sous la main marque une santé parfaite.

A l'égard de la couleur, un bœuf sous poil *noir* est toujours bon, pourvu qu'il ait quelque blancheur aux pieds ou à la tête ; autrement il est lourd & nonchalant à travailler, à cause de la mélancolie qui le domine.

Le bœuf sous poil *rouge* ou *roux* est le meilleur de tous ; car étant fort bilieux, il a toujours beaucoup de feu : ce qu'on ne sauroit jamais trouver assez dans cet animal, qui est extrêmement lent de son naturel. Il n'en vaudroit pourtant pas beaucoup moins quand il auroit quelques extrémités blanches.

Le bœuf sous poil *bai* n'est pas si ardent que le rouge, à cause du flegme qui y tempere un peu la bile & qui le rend plus lent à travailler ; mais en récompense il est de bien plus longue durée.

Le poil *moucheté* est celui que nous appelons pommelé dans les chevaux. Il ne vaut rien dans les bœufs d'attelage, à cause qu'ils sont d'un tempérament plus pituiteux & plus flegmatique, & par conséquent plus mous, & toujours plus paresseux ; mais pour l'engrais ce sont ceux-là qu'il faut choisir préférablement à tous autres, parce qu'ils se chargent de chair & deviennent plus tôt gras.

Jamais bœuf *blanc* ne valut rien que pour engraisser.

On n'estime guere encore les *gris*, ni pour la charrue, ni pour l'engrais, parce que la pituite & la mélancolie les dominent.

Les bœufs *bruns* travaillent assez, mais ils se rebutent de bonne heure, à cause qu'ils sont extrêmement mélancoliques.

De l'âge & des autres attentions qu'il faut avoir dans le choix des Bœufs.

Nous avons dit qu'outre leur couleur & la bonne conformation de leurs membres, il falloit les prendre jeunes pour le labourage : ils ne peuvent rendre de bons services qu'à trois ans, & passé dix, ils ne valent plus rien qu'à engraisser, pour être vendus aux bouchers. Un bœuf vit jusqu'à quatorze ans ; mais c'est un abus que de le laisser tant vieillir.

On connoît son âge à ses dents & à ses cornes. A dix mois les bœufs jettent leurs premieres dents de devant, & il en vient d'autres qui ne sont pas si blanches & qui sont plus larges : à seize mois les dents de lait des côtés tombent à leur tour, & sont aussi remplacées par d'autres moins blanches & plus fortes : à trois ans toutes leurs dents ont mué, & alors elles sont égales, blanchâtres & longues ; & à mesure que le bœuf vieillit, elles s'usent, se raccourcissent & deviennent inégales & noires. Il en est de même des vaches & des taureaux.

On connoît aussi l'âge de ces trois animaux par les anneaux ou nœuds de leurs cornes : on compte pour trois ans les annelets qui regnent depuis le bout des cornes jusqu'au premier nœud en descendant : parce qu'à trois ans le bœuf perd ce qui lui est venu de corne, & il y croît une nouvelle petite corne nette & unie,

où il se forme chaque année un nœud semblable à un anneau relevé en bosse; en sorte qu'après trois ans on juge de son âge par le nombre de ces nœuds.

Au surplus, nous avons dit que ceux qui mangent lentement sont plus estimés; & que ceux qui sont de moyenne taille, ni trop gras, ni trop maigres, noirs ou rouges, doux au manîment, prompts à la voix seule, & encore plus à l'aiguillon, sont les meilleurs pour le labour.

Quant au lieu où ils sont nés, bien des gens croient que ceux qui ont été élevés sur des montagnes ou autres lieux peu abondans en pâtures, sont moins lourds, moins paresseux, plus forts, plus aisés à nourrir & plus sains. Ce qu'il y a de certain, c'est qu'il vaut mieux les prendre dans le voisinage, parce que ceux qu'on tire des pays éloignés, sont plus sujets aux maladies, & ne se font jamais bien au nouveau climat; car les bœufs s'accoutument bien moins à l'air étranger que les chevaux: du moins, si on s'en sert par curiosité ou autrement, il faut les faire travailler peu ou point du tout la premiere année, sur-tout pendant les grandes chaleurs, & les nourrir plutôt de bon foin sec que d'herbe, pour les rendre plus forts & plus sains; & cela ménagera vos prés.

Les bœufs châtrés valent beaucoup mieux pour la chair, pour le labour, & généralement pour toutes sortes de services, que les taureaux & les vaches.

Il ne faut jamais prêter ses bœufs à personne, ni leur faire faire de trop longues voitures: rien ne les gâte tant.

De la maniere de dompter les jeunes Bœufs destinés au trait.

Si l'on achete des bœufs accoutumés au trait, tant au labour qu'à la charrette, on n'aura point la peine de les y dresser; mais s'ils n'ont point encore porté le joug, il faut les y accoutumer peu à peu, & s'y prendre de bonne heure. D'abord, pour les y apprivoiser, on les caresse, on les flatte, on leur frotte le corps jusqu'à l'entre-deux des cuisses, & on leur donne de temps en temps un peu de sel dans du vin: à mesure qu'ils se familiarisent, on leur lie souvent les cornes: quelques jours après on les met au joug, une autre fois on leur fait traîner des roues & enfin la charrue: mais on les accouple d'abord avec un bœuf tout dressé, qui leur sert de modele, les rassure & les retient s'ils veulent s'emporter. Il faut sur-tout beaucoup de douceur dans les commencemens, point ou peu d'aiguillon, & les ménager suivant leur naturel: s'ils sont absolument trop fougueux, on les met l'un après l'autre entre deux bœufs faits & de bonne taille; ce travail de compagnie les dresse en trois ou quatre jours.

On peut encore s'y prendre de cette maniere; on choisit deux jeunes bœufs de même taille & de même force, on les attache à la mangeoire l'un proche de l'autre, & on les mene aux pâturages ainsi accouplés, afin qu'ils se connoissent & s'accoutument l'un avec l'autre; on les conduit aux champs, on leur fait voir d'autres bœufs qui travaillent; on les mene aussi dans des endroits où il y a beaucoup de monde & bien du bruit, pour les faire à tout & les rendre dociles.

Le temps auquel ils doivent travailler étant arrivé, on leur impose le joug, & on leur donne un attelage convenable à leur âge. Il ne faut point laisser passer trois ans sans commencer à les dompter, parce qu'alors ils ne sont plus guere susceptibles d'instructions.

Six jours après qu'ils ont commencé à porter le joug, on y joint le timon avec la chaîne qu'on laisse traîner par terre, afin que le bruit qu'elle fait ne les épouvante point: trois ou quatre jours après, on attache à cette chaîne quelque piece de bois, pour qu'ils se fassent à tirer; ensuite on les attele devant deux bœufs faits de longue main à la charrue, observant de caresser les apprentis, & de ne leur

point faire ſentir l'aiguillon, ni les battre, qu'ils ne ſoient entiérement dreſſés.

Il faut ménager les bœufs dans les commencemens, & ne les point trop fatiguer; il ne faudroit que cela pour les rebuter : on doit bien nourrir les jeunes qui commencent à travailler, afin qu'ils ne s'atténuent point, & qu'ils faſſent pleine journée. La litiere ne doit point leur manquer; & même au retour du travail, il eſt bon de les frotter & de les tenir couverts un peu de temps. Si on remarque qu'ils ont trop chaud, avant que de les renvoyer en pâture en été, on leur donne à chacun deux jointées d'avoine ou de ſon, pour les fortifier.

Lorſqu'on accouple les bœufs, on doit toujours examiner s'ils ſont d'égale force & de même taille; ſans cela le plus fort porte tout le poids, & s'abat en peu de temps, tandis que le plus foible ne travaille point.

Ce qu'on dit ici des bœufs, doit auſſi s'entendre des vaches qu'on veut accoutumer à la charrue; car il n'y a de différence que pour le plus ou moins de force : pour le reſte, c'eſt la même ſorte de bétail qu'on a à gouverner, la même taille & les mêmes poils qu'on doit choiſir.

Des défauts des Bœufs.

Quelqu'accoutumés qu'ils ſoient à la charrue, il y en a qui ont des défauts qu'on peut à la vérité corriger, mais non pas ſans peine : l'un ſera rétif, ombrageux; l'autre furieux, ou ſujet à ſe coucher en labourant.

Il n'eſt guere de ces défauts qu'on ne corrige avec le temps & la patience.

Auſſi-tôt qu'on a acheté un bœuf, il faut s'appliquer à en connoître le tempérament & les vices, & le corriger plutôt à force de careſſes & de jeûnes, qu'à force de coups fouet & d'aiguillon, qui ne font que le rendre plus dur ou plus fougueux. Le plus sûr eſt de le former comme les chiens de chaſſe, c'eſt-à-dire, le mettre au joug avec un bœuf fait au travail & de même force, ou entre deux qui ſoient inſtruits & ſages. C'eſt depuis trois ans juſqu'à cinq qu'on doit corriger les bœufs de leurs défauts, autrement il ſeroit trop tôt ou trop tard.

Si le bœuf eſt rétif, il faut prendre un bâton tiré tout chaud du feu & brûlé au bout, en battre les feſſes du bœuf, & l'obliger de cette façon à marcher.

Il y a des bœufs ou vaches qui ont quelquefois peur de fort peu de choſe : ce défaut eſt ordinaire à ceux qui ſont trop bilieux, parce qu'ayant beaucoup de feu, tout les frappe & les agite; pour les corriger, il faut y avoir ſouvent l'œil, afin de les retenir lorſque cette peur les prend; ils en guériſſent à meſure que le travail & l'âge diminuent leur grande ardeur. On empêche auſſi qu'un bœuf ne ſoit peureux, en l'accoutumant de bonne heure au grand bruit & à la multitude des objets.

Il y a auſſi des bœufs furieux par excès, ce qui ne leur vient que du trop de repos, ſur-tout lorſqu'ils ſont bilieux; ou bien de ce qu'ils ſont trop gras : c'eſt pourquoi, auſſi-tôt qu'on s'apperçoit de ce vice, il faut prendre le bœuf, lui lier les quatre jambes pour le terraſſer, & ne lui donner que fort peu à manger; cet exercice & le jeûne calmeront ſa furie avant huit jours; ou bien, prenez un grand joug, & l'attelez à une charrette bien chargée au milieu de deux autres bœufs de ſa force & un peu lents; appliquez-lui l'aiguillon ſouvent, & vous n'aurez pas fait cela cinq ou ſix fois, que la peſanteur du fardeau, & les coups d'aiguillon que vous lui aurez donnés, le rendront docile. Les anciens mettoient du foin aux cornes des bœufs qui les avoient dangereuſes, pour avertir qu'on eût à s'en garantir. On en voit quelquefois qui ſont ſeulement prompts & ſujets à s'emporter; mais c'eſt une bonne marque, & il n'y a qu'à les traiter avec douceur & ne les point bruſquer au travail : s'ils ne ſe corrigent pas, ou que la promptitude aille juſqu'à l'impétuoſité, il faut s'en garer; & quand la voix & quelques coups légers ne font

point d'effets, il faut les mener à l'étable, les y attacher bien ferme, & les y laisser jeûner.

D'autres sont extrêmement paresseux & sujets à se coucher par terre plutôt que de travailler. Ce défaut est assez ordinaire aux bœufs sous poil moucheté ou blanc, à cause de leur tempérament flegmatique qui les rend nonchalans : on ne sauroit les vaincre là-dessus, qu'en leur réveillant les esprits par la pointe de l'aiguillon; & s'il n'y fait rien, il faut les engraisser pour les vendre.

De la nourriture des Bœufs.

Les bœufs ont cela de particulier, qu'ils ne prennent jamais de nourriture plus qu'il ne leur en faut; ils se couchent, & ne font plus que ruminer quand ils en ont assez : ils different en cela des chevaux & de plusieurs autres animaux qui continuent de manger, jusqu'à ce qu'ils ne le puissent plus.

En hiver, que les bœufs ne font rien, on les nourrit de paille & d'un peu de foin; mais dans les temps de travail, on les nourrit de bon foin; leur repas dure ordinairement une heure; & avant que de les atteler, il faut leur donner à chacun un picotin de son sec, ou bien deux bonnes jointées d'avoine.

Au défaut de foin, en été, on les nourrit d'herbe fraîchement coupée, on leur jette des bourgeons de vigne, de feuilles d'orme, de frêne, d'érable, de chêne, de saule & de peuplier, qu'ils mangent avec grand appétit; mais cette nourriture ne les soutient pas si bien que le foin. La vesce en vert, ou même en sec, leur est très-bonne : le sain-foin, la luzerne & les autres fourrages dont on parlera dans la seconde partie de cet ouvrage, à l'article troisieme du chapitre des prés, sont aussi d'excellentes nourritures pour les bœufs. On donnera encore dans l'article suivant, quelques moyens faciles pour leur trouver des nourritures. Ils aiment beaucoup la paille d'orge, mais elle a peu de substance : celle d'épeautre est la plus mauvaise de toutes les pailles pour la nourriture des bœufs : elle n'est bonne qu'en litiere, & elle fait de bon fumier.

Il y en a qui nourrissent chaque bœuf d'un boisseau de lupins trempés dans de l'eau, ou d'un demi-boisseau de pois chiches aussi trempés; de raves & navets, de joncs marins, d'écosses de pois ou de feves, & de marc de raisin sec ou trempé, le tout avec abondance de paille : l'orge bouillie, les pois & feves concassés, & les gerbes de froment & de seigle, leur sont encore très-bons : les raves les engraissent, mais elles ne leur font pas un si bon corps, ni la chair si ferme; de même le son mêlé de criblures les enfle plus qu'il ne les fortifie : l'abondance du gland les rend rogneux, & les choux bouillis avec le son leur font assez bon ventre.

On est heureux quand on est dans un pays abondant en pâturages, où l'on puisse mettre les bœufs sous la garde d'un valet pour y passer les nuits : c'est une grande épargne pour les provisions qui se consommeroient pendant toute l'année, & on fait à peu de frais de grandes nourritures de bestiaux, & de gros profits. Nous dirons à l'article suivant comment on doit ménager ses pâturages.

Il ne faut mettre les bœufs à l'herbe que vers la mi-Mai, parce que les premieres herbes ne leur valent rien : on les met aux fourrages en Octobre; mais il ne faut les faire passer du vert au sec, ni du sec au vert, que peu à peu, & non pas tout d'un coup.

Il n'y a point de regle pour la quantité de l'ordinaire d'un bœuf; mais il faut lui donner à manger jusqu'à ce qu'il en reste; il ne mange pas tant pour sa grosseur qu'on le croiroit bien : c'est pourquoi il n'y a donc qu'à le laisser manger à son aise, & lui donner le temps de *ruminer*, c'est-à-dire, de remâcher tranquillement ce qu'il a mangé; c'est ce qui le lui fait digérer.

Du temps de mener les Bœufs à la charrue.

En été, c'eſt-à-dire, depuis le mois de Mai juſqu'en Septembre, les bœufs vont deux fois par jour à la charrue ; & pour les garantir des grandes chaleurs qui les incommodent, on les conduit le matin au travail, dès la pointe du jour juſqu'à neuf heures du matin, qu'on les ramene à l'étable pour prendre leur nourriture & du repos.

Il y en a qui les mettent dans de bons pâturages juſqu'à deux heures, qu'on les ramene pour leur donner du ſon ou de l'avoine ; après quoi on les harnache pour retourner à la charrue juſqu'à ſept heures du ſoir.

Hors de l'été, le reſte de l'année, la journée des bœufs ſe fait tout d'une traite ; en hiver, entre deux ſoleils, & au printemps & en automne, depuis huit heures du matin juſqu'à ſept du ſoir.

Il faut avoir deux paires de bœufs, dont l'une laboure juſqu'à onze heures du matin, & l'autre depuis midi juſqu'au ſoir ; le même garçon conduit l'une & l'autre.

L'uſage de couvrir d'une grande toile les bœufs qui labourent, eſt très-bon : cette toile les garantit des mouches, du grand chaud, du grand froid, & des injures de l'air. On leur met le joug aux cornes, ou ſur le chignon, pour qu'ils tirent avec plus de force : on les tient accouplés fortement, afin qu'ils aillent mieux, & on les emmuſelle avec quelques branches d'oſier, *fiſcellâ capiſtrantur*, pour les empêcher de courir au vert, qu'ils aiment fort.

Il ne faut point mener les jeunes bœufs au labour pendant les grands chauds, les grands froids ou autres mauvais temps ; & quand on les y mene, on ne doit leur faire faire d'abord que des demi-journées & labourer des terres légeres.

Des ſoins du Bouvier.

Le bouvier, c'eſt-à-dire, celui qui a ſoin de nourrir & de conduire les bœufs, doit être robuſte & diligent, avoir la voix forte pour ſe faire entendre & craindre par ſes bœufs, être cependant doux & patient pour gouverner ces animaux fantaſques & forts, leur donner bonne nourriture & bonne litiere ; les frotter avec des bouchons de paille matin & ſoir, ſur-tout lorſqu'ils ſont encore en ſueur, parce que cela fait tranſpirer toutes les mauvaiſes humeurs par les pores qui ſont ouverts : il aura ſoin de les étriller le matin avant de les mettre au joug, de rembourrer de paille les endroits qui peuvent les incommoder, de leur laver ſouvent la queue avec de l'eau tiede, de ne les point mener au labour durant les grandes chaleurs, les grands froids ou les pluies ; de leur laver de temps en temps la bouche l'été, avec du vin ou du vinaigre, dans lequel il mettra un peu de ſel pour les rafraîchir, leur donner de l'appétit & empêcher les tranchées ; il ne les attachera à l'étable que quand ils ne ſueront plus ; leur lavera les pieds chaque fois qu'ils viendront des champs, pour ôter les pierres, ordures & épines qui s'y mettent ; leur donnera à manger aux heures accoutumées ; les fera boire enſuite deux fois le jour en été, & une fois en hiver ; enfin, il ſera bien attentif à prévenir toutes leurs maladies & à les panſer.

Au reſte, nous avons dit ailleurs que l'étable à bœufs devoit être pavée de ſablon ou de terre graſſe en pente, pour qu'il y reſte peu d'humidité ; bien cloſe & chaude l'hiver, & ouverte l'été, pour que les bœufs aient de la fraîcheur & du bon air : on en place les ouvertures du côté du midi, afin qu'elle ſoit moins ſujette à l'humidité & aux vents froids.

On ne doit point souffrir que la volaille & les cochons entrent dans les étables à bœufs, parce que les plumes leur sont très-nuisibles, & que la fiente de porc leur est pestilentielle.

Outre la litiere, le bouvier doit être attentif à donner à ses bêtes des feuilles de vignes & autres verdures en été, & du sec en hiver; il remarquera ceux qui auront travaillé peu ou beaucoup, pour les gouverner à proportion : il ne les fera point sortir quand il fera trop chaud, trop froid ou trop humide, & ne les fera point boire aussi-tôt après un grand travail; mais s'ils sont échauffés, dans l'instant qu'ils seront de retour à la maison, il leur mettra du vin dans la bouche, & ne les attachera à la mangeoire que quand ils seront délassés.

Quand il se présentera quelques jours de fêtes de suite, il leur graissera la corne & le dessous du paturon avec du surpoint, ou bien il y appliquera sur un morceau de linge, un oignon cuit dans la braise, bien mou, & leur nettoiera & rafraîchira souvent les paturons, sans les laisser gerser ni éclater; & pour cela il réparera tous les ans l'aire de son étable, ce qui préservera aussi les bœufs de la vermine & des bêtes qui leur sont contraires. Il doit encore les tenir un peu éloignés les uns des autres, de peur qu'ils ne s'entre-battent quand ils ne travailleront pas : il les fera boire deux fois le jour en été & une fois l'hiver, & toujours en eau claire, nette & froide; car le bœuf cherche l'eau belle & luisante, & le cheval l'aime trouble.

Des Bœufs qui ne vont point à la charrue.

La plupart des instructions qu'on vient de donner, ne sont que pour les bœufs ou de charrue ou de harnois : ceux qui ne font rien, ne demandent pas qu'on se donne tant de soins; il suffit de les envoyer aux champs avec les vaches, & de leur donner en hiver réglément du fourrage, à moins qu'on ne veuille bientôt les engraisser : c'est ce qu'on enseignera ci-après.

ARTICLE II. *Des Vaches à lait.*

L'article précédent demande assez les soins & les attentions du maître; mais celui-ci, le suivant, & le sixieme de ce chapitre, sont du ressort de la femme, & ils doivent être un des principaux objets de la vigilance de celle qui est chargée du détail de l'économie de notre maison des champs. La vache y est d'un grand profit par le lait qu'elle donne tous les jours, & par les veaux & genisses qu'elle vêle : souvent même elle sert, comme nous l'avons dit, au labourage & à la charrette, pourvu que le travail en soit léger.

Il est à croire que personne n'ignore que le veau & la genisse sont les productions, mâle & femelle, du taureau avec la vache, & que la genisse devient vache à deux ans ou environ, quand elle est livrée au taureau, de même que le veau au même âge devient bœuf quand on le châtre, & taureau si on le laisse entier.

Choix d'une bonne Vache.

Pour tirer bien du lait d'une vache & en avoir beaucoup de veaux, & même la faire servir au labourage & au trait, il faut la choisir de grand corsage, ayant le ventre gros, le front large, les yeux noirs & ouverts, les cornes belles, polies & brunes, les oreilles velues, les mâchoires serrées; le fanon grand, ainsi que la queue, la corne du pied petite & les jambes courtes. Quelques-uns veulent qu'outre cela elle ait la tête alerte & courte, les yeux gros, les oreilles hérissées, les cornes courbées en dedans, les naseaux bien ouverts, beaucoup d'encolure, les côtes

longues, tous les membres gros jusqu'au pied, les pis gros & grands, les trayons gros & longs, & le poil court & doux.

Mais à quoi il faut s'attacher, c'est à l'âge, à l'œil, au lait, à l'embonpoint de la vache, & au pays d'où elle vient.

On en connoît l'âge, comme au bœuf, aux dents & aux cornes : plus la vache est jeune, meilleure elle est : à dix ou douze ans elle n'est plus bonne qu'à engraisser pour la boucherie.

Elle doit avoir l'œil vif & alerte : s'il est triste, c'est signe de maladie ou de mauvais tempérament.

Son lait ne vaut rien s'il est blanchâtre & clair ; c'est une marque qu'il n'a point assez de substance butyreuse, & que la vache est par conséquent une mauvaise vache à lait. Quand, en la marchandant, on lui trouve le pis & le trayon sensibles & douloureux, ce n'est pas toujours une preuve qu'elle y ait mal : cette sensibilité ne vient fort souvent que de ce que le lait, qui n'aura point été tiré depuis quelque temps, est en grumeaux & a peine à passer ; mais il se liquéfie bientôt en le trayant.

Une vache maigre ne vaut rien, du moins quand elle est dégoûtée, & qu'elle a l'œil triste, la marche lourde & nonchalante, car cela marque la mauvaise constitution du dedans ; au lieu que si on étoit sûr que la maigreur ne vînt que faute de bonnes nourritures, les bons pâturages la répareroient bien vîte.

Quelques connoisseurs prétendent qu'il vaut mieux acheter les vaches quand elles sont aux pâturages, parce qu'alors on connoît mieux leur tempérament & leur action, que quand elles mangent du foin.

Pour le poil, celles qui sont d'un noir moucheté, ou tout-à-fait noir, passent pour donner le meilleur lait, parce qu'à cause de leur tempérament mélancolique, tout ce qu'elles mangent profite, fait un lait très-substantiel, & en assez bonne quantité.

Les blanches sont celles qui en donnent le plus ; & les rouges ont plus de force, & servent assez souvent au tirage.

Vaches de différens pays.

Quant au pays d'où on les tire, il est certain que les vaches des pays froids ou aquatiques sont beaucoup plus grosses que celles des pays chauds ; mais en récompense celles des pays chauds sont beaucoup plus fortes & plus vivantes que celles des pays froids : ainsi celles d'Afrique, qui sont à peine aussi grosses que nos veaux, sont plus fortes, plus laborieuses, & vivent plus que celles de Hollande, d'Angleterre & de Flandre, qui sont bien plus grosses & plus hautes que celles de France. La raison de ces différences est que dans les pays chauds, les herbes ont les principes extrêmement exaltés par la chaleur ; au lieu que les herbages des pays froids ont plus de suc & d'abondance, & se convertissent plutôt en nourriture grossiere.

C'est à peu près par cette raison que quelques curieux préferent les vaches nées & élevées sur des montagnes ou autres lieux découverts & exposés au soleil, à celles qui n'ont vu que des bois ou des marais, parce que ces dernieres, qui n'ont respiré qu'un air sombre, & pâturé qu'une herbe grossiere, ont la tête plus lourde & plus grosse, les cornes plus affilées & plus longues, le poil plus rare, plus long & beaucoup plus dur, sont beaucoup plus sujettes aux maladies, & vivent beaucoup moins que les montagnardes, qui vivent trois ou quatre ans plus que les autres, & rendent plus de service & de profit : elles dépérissent quand on les met dans des marais.

Quoi qu'il en soit, comme on voit de très-bonnes & très-fortes vaches sortir

des marécages, cette remarque n'eſt bonne que quand il s'agit de changer les vaches de climat : par exemple, une vache d'un pays froid dépérira dans un pays chaud ; mais dans nos climats tempérés, ce ſeroit un ſcrupule condamné par l'uſage, que de ne pas vouloir mettre dans des vallées des vaches élevées dans des plaines. On obſerve ſeulement que le changement de la qualité de nourritures ne ſoit pas trop grand, non plus que celui du climat : c'eſt pourquoi on les prend ordinairement dans trente lieues à la ronde.

Des Vaches flandrines & bâtardes.

Nous avons cependant en France une race de vaches qui ſont beaucoup plus grandes, & qui donnent une fois plus de lait & de beurre que nos vaches communes. Elles ont été amenées des Indes en Hollande, & de-là en France : on en voit beaucoup dans les provinces de Poitou, d'Aunis, & dans les marais de Charente : on en peut avoir par-tout ailleurs, pourvu qu'on ait des pâturages gras & abondans, comme en Bretagne & en Normandie.

On appelle ces vaches, vaches *flandrines* : elles font un profit très-conſidérable, puiſqu'outre qu'elles ſont bien plus grandes & plus groſſes que les communes, & qu'elles rendent une fois plus de lait, elles donnent auſſi des veaux plus grands & plus forts, & elles ont du lait toute l'année ſans diſcontinuer, même quand elles ſont pleines, excepté quatre ou cinq jours avant que de vêler ; au lieu que les communes ne donnent plus de lait deux ou trois mois auparavant, ou en donnent fort peu. De plus, il faut que leurs veaux tettent deux ou trois mois : ainſi voilà au moins quatre mois de lait de perdu par chaque année ; au lieu qu'on ne perd que quatre ou cinq jours de lait avec les flandrines, car leurs veaux ne tettent point : on les ſevre le jour qu'ils ſont nés, on les nourrit de lait *ribotté*, c'eſt-à-dire, du lait qui reſte après que le beurre eſt fait : on l'appelle auſſi le *battis* en bien des endroits.

Les flandrines ne mangent cependant guere plus que les nôtres : ce qui fait qu'elles ſont plus grandes & ont beaucoup plus de lait, c'eſt qu'elles ſont toujours maigres & n'engraiſſent jamais, en ſorte que tout ce qu'elles prennent de nourriture ſe tourne en lait ; au lieu que les communes engraiſſent ſi le pâturage eſt trop gras, & ne donnent plus de lait. Dans les marais du Poitou où elles paiſſent avec les flandrines, ces dernieres rendent toujours une fois plus de lait ; leurs veaux, quoique ſevrés dès le premier jour, & nourris ſeulement de lait ribotté, ſont ſans comparaiſon plus grands & plus gros que les veaux communs, quoiqu'ils tettent quatre ou cinq mois ; & on n'a jamais pu ni les ſevrer comme les autres, ni les accoutumer au lait ribotté : ils y meurent tous.

Quoique le veau flandrin ſe paſſe très-bien de tetter ; cependant, ſi on n'a point la conſommation de tout le lait & de tout le beurre que les flandrines peuvent donner, alors on ne ſevre pas leurs veaux, on les laiſſe tetter un ou deux mois, tant que l'on veut : ils deviennent extrêmement forts & grands, à proportion du temps qu'ils ont tetté : & même pendant tout le temps qu'ils tettent, on peut toujours trayer hardiment la flandrine, elle fournira encore plus de lait que la meilleure vache commune.

On peut même conſommer ou vendre tout le lait de cette flandrine, & donner à ſon veau, pour qu'il devienne fort & puiſſant, une vache commune à tetter ; ou bien le mettre en nourrice dans les campagnes éloignées où le lait ne ſe vend point : du moins il eſt bon d'élever ainſi quelques veaux & geniſſes flandrines, pour avoir une belle race.

Pour bien multiplier l'eſpece des flandrines, il n'y a qu'à les mettre dans de

bons pâturages, & avoir un taureau flandrin de belle race pour les couvrir : il faut le ménager, & ne le donner qu'à des bêtes choisies. Il peut servir depuis deux ans jusqu'à quatre ; passé cela, il devient trop furieux : si on en avoit besoin au-delà de cet âge, il faudroit le tenir attaché, pour s'en servir par nécessité.

Lorsqu'on n'a pas assez de flandrines à lui fournir, on peut lui donner des vaches communes les plus belles ; celles qui en proviendront, s'appelleront vaches *bâtardes :* elles seront plus grandes & plus abondantes en lait que les communes, & elles seront aussi fécondes à un tiers près que les flandrines. On voit dans les marais de Marans, de ces vaches bâtardes qui ont deux veaux d'une ventrée. Pour maintenir cette race bâtarde dans sa grandeur & dans sa force, il faut laisser tetter les veaux long-temps ; c'est le moyen d'avoir des vaches & bœufs très-grands, forts & vigoureux : deux de ces bœufs font plus d'ouvrage que quatre bœufs ordinaires. Dans bien des endroits, comme en Poitou, on voit dans une même métairie de grands bœufs & de petits, qui sont pourtant tous de même pere & de même mere : la différence ne vient que de ce que les grands ont tetté long-temps, & les petits beaucoup moins ; la chose dépend principalement de là, & le profit en est double : c'est pourquoi quand on est éloigné des villes, & que le lait ne se consomme & ne se vend pas, il faut faire bien tetter ces jeunes veaux, pour que la race en soit plus forte & plus belle.

Les vaches flandrines ne sont pas les seuls bestiaux qui nous soient venus des Indes, on en a aussi amené des brebis & des chevres : toutes ces races étrangeres, à l'exemple des coqs d'Inde, sont plus fortes & plus fructueuses que celles du pays, & elles réussissent dans toutes sortes de climats, France, Hollande, Angleterre, Flandre, &c. c'est pourquoi il est fort aisé d'en établir & d'en multiplier par-tout l'espece, qui est si belle & si utile. Il n'y a qu'à en tirer du Poitou, de l'Aunis, de la Flandre, & autres pays où elles sont ; les bien nourrir, en mêler les especes le moins qu'on pourra pour les conserver belles & fortes ; & au surplus, les traiter comme les communes, avec le plus de soin qu'il sera possible.

Des étables à Vaches.

Comme nous avons parlé ci-dessus, au livre premier, des étables à vaches ; nous ajouterons seulement qu'en bien des endroits on les sépare par des cloisons, entre chacune desquelles il y a la place d'une vache & de son veau : cet usage est excellent pour les vaches qui ont vêlé ; les veaux ne risquent point d'être blessés. Cela n'est cependant pas nécessaire, quand l'étable est assez large : on attache le veau de l'autre côté vis-à-vis de sa mere.

De la nourriture des Vaches, & des soins du Vacher & de la Vachere.

Les vaches se nourrissent l'été aux pâturages, l'hiver on les nourrit à l'étable avec de bons fourrages, comme paille de méteil ou d'avoine, foin, sain-foin & luzerne ; mais il faut que tous ces fourrages ne soient ni moites ou humides, ni poudreux ; ils dégoûteroient les bestiaux, ou leur donneroient la toux. On leur donne aussi des buvées, qu'elles aiment & qui leur sont fort bonnes, faites avec des balles de blé battu & du son, mêlées avec des choux d'hiver, à la grosse côte, dans de l'eau chaude à y souffrir la main. Il y a encore d'autres nourritures particulieres & très-utiles, dont il sera parlé à l'article suivant.

On fait boire les vaches en tout temps deux fois le jour. Il leur faut de l'eau claire & nette, mais dégourdie ; elles different en cela des chevaux qui aiment l'eau trouble,

trouble, & qui même la troublent avec le pied avant que d'en boire, quand ce ſont de bons chevaux.

En Flandre, pour les rendre plus abondantes en lait, on leur donne du drac, qui eſt le marc du grain dont on a tiré la biere. On leur fait auſſi chauffer l'eau qu'elles boivent; & on y détrempe des tourteaux, qui ſont le marc des colſats & des navettes dont on a tiré l'huile: chaque vache ainſi nourrie, rend par jour deux ſeaux de lait.

On trait les vaches en été deux fois le jour, & une fois l'hiver: en été, on les trait dès le grand matin; & auſſi-tôt qu'elles le ſont, on les mene au pâturage, pour leur faire paître l'herbe toute chargée de roſée: elle leur fait du bien & les engraiſſe.

Le vacher doit être matineux, robuſte, affectionné & attentif ſur ſes beſtiaux: c'eſt pourquoi, pour les garantir des chaleurs qui leur ſont contraires, & que ces animaux fuient d'eux-mêmes en cherchant l'ombre par leur ſeul inſtinct, il les menera ſous quelqu'appentis, s'il y en a dans le pâturage, ou à l'ombre de quelque haie de ſaule ou bois blanc; ou, pour mieux faire, à l'écurie, afin d'y paſſer la chaleur du jour, depuis dix heures du matin juſqu'à deux ou trois heures après-midi, qu'il les reconduit à l'herbe pour paître juſqu'à la nuit.

L'hiver, il ne les y menera qu'une fois, depuis dix à onze heures juſqu'à trois; & comme elles y trouvent peu d'herbes, il aura ſoin de leur bien donner à manger à l'étable. Il aura auſſi attention, dans toutes les ſaiſons, de les faire-boire aux heures, de fournir les litieres, ôter les fumiers, ménager les vaches pleines, faire tetter les veaux avant que les meres ſortent, empêcher qu'ils n'en aillent tetter d'autres qui les bleſſeroient; veiller à ce qu'aucun de ces beſtiaux ne s'égare, les viſiter ſouvent, les ſoigner & panſer à propos, pour prévenir & guérir les indiſpoſitions & les maladies, qui ſe traitent comme celles des bœufs, dont nous parlerons ci-après; & enfin exécuter tout ce qui eſt enſeigné dans ce chapitre.

Parquage des Vaches.

Dans bien des pays on fait parquer les vaches, comme nous le dirons des moutons, dans des herbages ou vergers, pour en fortifier l'herbe & les arbres fruitiers qui y ſont; la fiente, & encore plus l'urine des vaches qu'on y fait paſſer la nuit, depuis la mi-Avril juſqu'à la fin de Septembre, augmentant conſidérablement l'herbe & le plant. On tranſporte le parc de place en place, à meſure qu'elle eſt aſſez fumée; & dans l'endroit qui vient d'être parqué, on gratte & on éparpille le fumier avec des tire-fiens ou des fourches, afin qu'il ne reſte point par tas, & qu'il ſe répande par-tout également. Ceux qui ſont bons ménagers & curieux de leurs herbages & plants, renouvellent cet amendement de huit ans en huit ans.

On fait auſſi parquer les vaches dans les terres à labour, depuis la mi-Mai, juſqu'à la fin de Septembre; & comme elles fientent & urinent beaucoup, on change le parc de place toutes les nuits, de proche en proche, juſqu'à ce que toute la terre ſoit fumée, & on la laboure le plus tôt qu'on peut, afin que l'air & la chaleur ne diſſipent point l'amendement. Un parc de vingt-cinq vaches ſuffit, en agiſſant de cette maniere, pour amender tous les ans dix arpens de terre, & ainſi du plus au moins, à proportion du nombre des terres. Ce ſont principalement celles qui ſont ſeches & maigres à qui le parcage des vaches fait grand bien. On renouvelle cet amendement de cinq en cinq ans.

Moyens faciles & commodes pour bien nourrir à peu de frais, même l'hiver, toutes sortes de bestiaux.

Outre les nourritures ordinaires, soit fourrages, herbes, pâtures ou autres, qu'on donne aux vaches, comme nous l'avons dit dans l'article précédent, on a inventé plusieurs moyens très-commodes pour nourrir toutes sortes de bestiaux, sur-tout pendant la saison stérile de l'hiver : & ces différens moyens sont d'autant plus avantageux, qu'ils sont de tous pays, de toutes saisons, propres à toutes sortes de bestiaux, & qu'ils leur fournissent à tous une bonne & puissante nourriture, & beaucoup de lait aux meres, soit vaches, brebis, truies ou chevres.

Nous appellerons cette nourriture extraordinaire, nourriture d'hiver, parce que c'est principalement alors qu'on en a le plus de besoin, à cause de la disette des pâturages, herbes & fourrages. On y supplée donc de trois manieres; 1°. par les raves & les navets : 2°. par la lande, autrement dit le jonc marin cultivé ; 3°. par les pois, les feves & les lupins. Nous parlerons de ceux-ci dans le chapitre des mars : ainsi il ne s'agit ici que des deux autres nourritures, les raves & navets, & le jonc marin.

I. Les raves deviennent grosses comme le bras, & elles se plaisent dans les terres légeres & chaudes, humides & profondes. Les panais ordinaires servent aussi pour le même usage, & c'est la même culture.

Les *turnipes* ou *turneps* d'Angleterre, selon quelques-uns, sont des raves, selon d'autres, des navets, & selon le bureau d'agriculture de Bretagne, ne sont autre chose que des panais, dont les bestiaux, vaches, bœufs & cochons, & non les chevaux, que ce végétal rend mous, vivent fort bien tout l'hiver, crus, ou cuits encore mieux ; ils en sont plus friands : de cette derniere façon, coupés par tranches ou en long, ils augmentent le lait des vaches, qui en est meilleur aussi. On en engraisse les moutons destinés à la boucherie.

On seme les raves & les navets en Juillet, par un temps un peu humide. Après qu'on a dépouillé les grains ou les feves qui ont été fumés l'année précédente, les choux, la navette ou les orges primes, on peut semer les raves & navets sur le même fonds, & avoir ainsi deux dépouilles par an sur la même terre, car on arrache ces racines avant les gelées : ces deux récoltes ne laissent pas que d'être abondantes. Il n'y a qu'à labourer la terre légerement aussi-tôt après la récolte, & pour la rendre plus meuble, la herser en tout sens, & ne point attendre que le soleil, qui est alors très-ardent, l'ait séchée.

Une livre de graine de raves ou de navets suffit pour ensemencer un arpent, parce qu'elle est fort menue, & pour la semer également on prend autant de boisseaux de sable, qu'il faudroit de boisseaux de blé pour emblaver le terrein qu'on a choisi : le sable de mer, quand on en peut avoir, vaut encore mieux, parce qu'il fertilise la terre par les sels qu'il contient. Il faut avoir une demi-barique, muid ou baquet, y mettre une couche de sable au fond, & par-dessus une couche bien claire de graine, & ainsi alternativement de couche en couche, jusqu'à ce que toute la graine de semence soit mêlée avec le sable ; ensuite on seme l'un & l'autre sur terre à pleine main, comme le blé. On doit faire le labour & la semaille le plutôt que l'on peut, à cause des chaleurs de la saison, qui sécheroient la terre ; les racines en ont aussi plus de temps à grossir & à fructifier, quand on les a semées sans perdre un moment, sur-tout quand on l'a fait par un temps disposé à la pluie, & qu'il a effectivement plu après la semaille.

Pour préparer la graine à germer plus promptement, il faut jeter un seau ou deux d'eau sur les couches de sable & de graine qui sont rangées dans le muid, & on tient aussi le tout prêt pour semer quand on voit le temps disposé à la pluie.

Auſſi-tôt que la ſemence eſt répandue, il faut herſer la terre avec une petite herſe renverſée, à la queue de laquelle on met des épines, ſeulement pour couvrir la graine d'un peu de terre légere.

Pour faire groſſir ces racines en terre, on roule par-deſſus, au commencement d'Octobre, une barique pleine d'eau; elle abat les feuilles, & les racines profitent ſeules de toute la nourriture.

Quand la feuille commence à jaunir d'elle-même & ſans accident, c'eſt la marque que les racines ſont mûres, & elles ne groſſiſſent plus: cela arrive ordinairement ſur la fin de Novembre. Alors on les tire de terre, & jamais on ne doit attendre les grandes gelées; on coupe tout le feuillage, en les arrachant, parce qu'il les échaufferoit; enſuite on les garde pour le beſoin, dans quelqu'endroit à couvert de la pluie, qui les feroit pourrir: elles ſe conſerveront ainſi pendant quatre, ſix & dix mois. Si l'on n'a point de lieu pour les mettre à couvert, on n'a qu'à faire dans la baſſe-cour ou autre endroit à portée, une loge de claies, où l'on pourra en mettre trente, cinquante & cent charretées; elles s'y garderont ſaines & fraîches.

On trouvera ci-après la maniere de dreſſer cette loge, avec la figure, à la fin du chapitre VI du premier livre de la ſeconde partie. Les racines y ſeront encore mieux que dans des granges, greniers ou celliers, où elles ſont ſujettes à s'échauffer, faute d'air.

Uſage. Ces raves & navets valent mieux au bétail que le foin; ils les engraiſſent davantage, & les femelles en ont beaucoup plus de lait. On leur donne de ces racines hachées environ plein un ou deux chapeaux à-la-fois, principalement aux beſtiaux que l'on veut engraiſſer, ou aux femelles qui ont du lait, ſoit vaches, brebis ou chevres. Avant de les leur donner, on les lave, on les coupe par morceaux, & on les leur donne crues, ou à demi-cuites; elles valent mieux cuites, & font un plus puiſſant engrais. De plus, quand c'eſt pour faire avoir du lait, il vaut mieux les donner le ſoir, parce qu'elles ſe digerent mieux pendant la nuit. On en donne aux chevaux, cavalles, bœufs & vaches, environ deux fois plein un chapeau; & aux brebis & chevres, une fois plein le chapeau: quand c'eſt pour engraiſſer les bêtes ſeulement, on les leur donne quand on veut, le ſoir, le matin ou à midi, avec un peu de ſon ou de farine.

On les hache par morceaux dans une auge, avec un fer coupant fait en forme d'une S qui ſeroit couchée ſur le côté, & emmanchée d'un bâton de quatre pieds. Ce petit hachoir, dont j'ai vu l'uſage en Allemagne, eſt très-expéditif & commode. Ou bien, s'il en falloit pour une plus grande quantité de beſtiaux, où ce hachoir à la main ne pourroit ſuffire, on ſe ſerviroit d'une petite machine à pilon ſuſpendue, qu'un homme fait battre ſous ſes pieds; il en hachera plus que dix ne feroient avec le couteau: il faut ſeulement que les pilons ſoient plats en-deſſous, & on y attache des lames ou plaques de fer tranchantes, en forme d'étrilles.

Voyez la figure de cette machine à la page ſuivante.

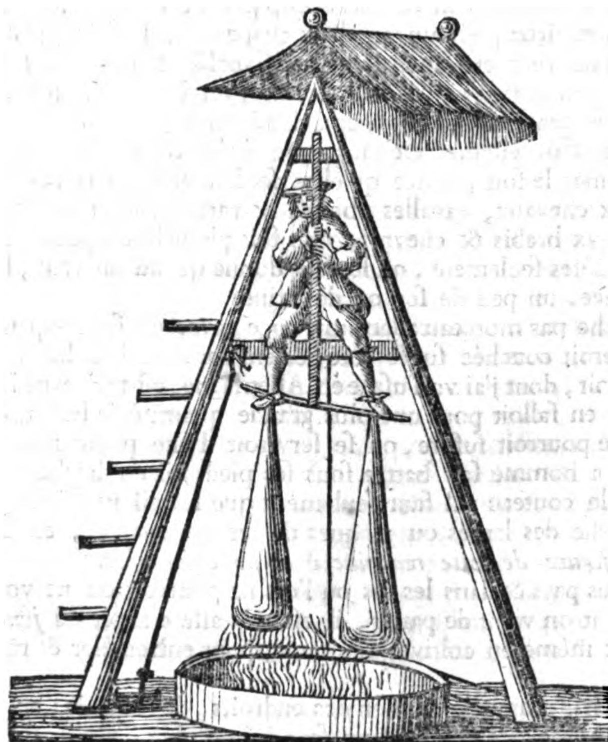
II. Dans les pays & dans les cas où l'on ne pourroit ou ne voudroit pas avoir des racines dont on vient de parler, il eſt très-aiſé d'avoir du *jonc marin* de culture; on doit même en cultiver toujours, pour entremêler & ménager les autres nourritures.

Ce jonc marin s'appelle en bien des endroits, de la lande; en d'autres, jan ou ſain-foin d'Eſpagne: c'eſt en effet un ſain-foin d'hiver; il vient par-tout, dans les landes & dans les terres les plus maigres & les plus ſtériles, ſans qu'on l'y ait ſemé: il fait du moins autant d'effet que les racines ci-deſſus; & quand il vient de ſemence dans une bonne terre, il eſt bien meilleur, plus délicat, plus nourriſſant, & vaut du ſain-foin; il y dure huit à dix années, & un arpent en vaut deux de pré à foin. On le donne aux beſtiaux haché ou pilé.

Il porte une fleur jaune, & commence à fleurir à la fin de l'hiver; il devient amer, & n'est plus bon quand il est dans sa grande fleur, ce qui n'arrive qu'au mois de Mai; mais alors les herbages sont dans leur force: & de plus, le jonc marin étant cultivé dans une bonne terre, il ne fleurit pas, parce qu'on le coupe souvent, trois ou quatre fois l'an, si le fonds est bon; en sorte qu'il est toujours tendre & naissant, & on en peut donner aux bestiaux presque toute l'année. On commence à le couper & à leur en donner à l'entrée de l'hiver; on continue jusqu'à ce qu'il y ait de la nouvelle herbe, & à proportion de ce que le fonds produit en joncs. Mais avant de les donner aux bestiaux, pour rendre le jonc plus doux sous la dent, & pour éviter que les piquerons, que cette herbe a assez souvent, ne les incommodent, on le pile ou on le hache, soit avec la machine dont nous avons déja parlé & dont la figure est ci-après, soit à force de bras, dans des auges, à coups de pilons, comme on fait souvent les pommes en Normandie. On distribue le jonc marin aux vaches, brebis & chevres, comme les racines dont on vient de parler: on en donne aussi aux chevaux, poulains, bœufs, & généralement à tous les bestiaux. Voyez ce qui en sera dit ci-après au chapitre des prés.

Voici la figure de la machine à piler, dont on vient de parler.

Machine à piler.



Il est aisé d'avoir de la graine de jonc marin; il n'y a qu'à la faire ramasser dans les landes, par quelques femmes ou enfans, lorsque cette herbe est dans sa maturité: comme elle y vient fort touffue, on y trouve beaucoup de graine. Il n'en faut que trois pintes pour ensemencer un arpent de terre; & comme elle est aussi

fort menue ; on la prépare, on la mêle avec du fable & de la terre bien menue, on la seme & on la herse, comme nous l'avons dit de la semence des raves & navets : c'est au printemps qu'on seme les joncs marins ; & il est bon de savoir qu'ils se plaisent mieux dans les terres humides ou onctueuses, que dans celles qui sont seches, pierreuses ou sablonneuses. On en cultive beaucoup en Bretagne, & on en donne quantité aux chevaux ; cette nourriture les tient frais & les empêche d'être poussifs.

Maniere avantageuse pour ménager considérablement les pâturages.

Outre les nourritures ordinaires & extraordinaires qu'on s'étudie d'avoir pour les bestiaux, comme nous l'avons dit dans les deux articles précédens, il y a une maniere particuliere & très-utile pour ménager les pâturages que l'on peut avoir. Nous la mettrons ici, parce qu'elle rend les herbages plus copieux & plus abondans, & aussi plus sains & plus ragoûtans pour le bétail.

L'expérience nous apprend que l'herbe trop mûre durcit & perd beaucoup de son suc, & que l'herbe tendre & non mûre n'en a pas assez & ne fait que passer, en sorte que les bestiaux en mangent deux ou trois fois plus qu'ils ne feroient, si elle étoit en maturité, & celle qui est dure, n'est pas assez succulente. Outre cela, les bestiaux aiment à changer de pâture : dans les grands pâturages, la moitié de l'herbe se perd, parce qu'ils vont toujours à la plus tendre, & la plus dure se desseche, ou ils la foulent aux pieds ; ils pâturent même si près de terre les endroits délicats, & y tiennent l'herbe si sujette, que de la tendresse dont elle est, elle ne profite presque point. C'est pourquoi pour bien ménager ces pacages, & afin que toute l'herbe en soit pâturée, qu'elle le soit en maturité, & qu'elle repousse & profite, il faut séparer ces pâturages par quartiers, grands à proportion du bétail qu'on a à y mettre, en sorte qu'il trouve dans chaque quartier, de quoi paître pendant trois ou quatre jours, au bout desquels on les met dans un autre quartier, afin que le premier repose & fructifie, & ainsi successivement dans tous les quartiers de l'herbage : par-là, tout l'herbage se mange à-la-fois, il n'y a rien de foulé, rien de perdu ; le bétail a plus d'herbe, & il l'a meilleure, parce qu'il change de lieu, elle repousse plus vîte & plus fort, & on la laisse mûrir tant & si peu qu'on veut : deux arpens ainsi ménagés & séparés, en valent plus de trois en *commune* ordinaire.

Ces séparations de pâturage se font à peu de frais. Si c'est une terre qui se puisse labourer, dans l'endroit où l'on veut clore un canton de pâturage, on laboure la terre avec la charrue, qui en remuera plus en un jour, que ne feroient cinquante hommes à la bêche ; on fait travailler un nombre suffisant de domestiques ou de journaliers à relever les terres & à en faire des levées, avec de grandes pelles de bois larges & ferrées par le bout, comme celles qui servent à remuer le sel, pour avancer la besogne ; ensuite on plante sur ces levées, suivant la maniere du pays : quand ce ne seroit que du bois à faire du feu, on en tirera toujours trois fois plus de profit, que la levée n'aura coûté, & on doublera, pour ainsi dire, le revenu de ses pâturages.

Si le fonds est trop humide pour qu'on le puisse labourer, on fait faire la levée à coups de bêches, ou l'on fait les séparations de haies de saules ou autre bois blancs : la premiere année, il faut les armer & les défendre contre le bétail ; & la seconde, il n'y a qu'à déployer la haie & l'entrelacer dès le pied, pour empêcher que le bétail ne s'aille frotter contre & ne la détériore.

Il est bon de ficher quelques pieux d'espace en espace dans les pâturages, pour que les bestiaux puissent se frotter contre : c'est une espece d'étrille, qui les gratte

plus fort qu'un saule frais planté, qui n'a point de résistance, & que ce frottement perd. Outre cela, il est bon d'avoir, autant que l'on peut, de quoi mettre le bétail à l'ombre pendant les chaleurs de l'été; il le cherche alors de lui-même par-tout, & les femelles en ont beaucoup plus de lait : c'est pourquoi on y laisse croître des haies de saule ou de bois blanc, ou l'on y fait des appentis, à l'abri desquels le bétail se rafraîchit; sans cela il faudroit le ramener à l'étable pendant le fort des chaleurs.

On met assez ordinairement des pommiers & des poiriers dans les herbages, pour avoir en même temps de l'herbe, de l'ombre pour les bestiaux & du fruit; mais il n'y faut pas trop mettre de plants, parce que l'herbe en seroit aigre, & qu'elle ne donneroit ni lait, ni bon corps aux meres à lait & aux bestiaux, surtout à ceux que l'on veut engraisser : l'herbe est bien plus forte & fait une bien meilleure nourriture, quand elle est frappée & épurée par le soleil. On peut aussi environner les herbages d'une ceinture double ou simple d'arbres de haute futaie convenable au terrein : c'est un ornement qui donne toujours de l'ombre & de l'abri, & du bois gros & menu dans le temps. On fait pâturer aux chevaux & aux bêtes à cornes, les herbes qui viennent dans les prés, dans les pacages & dans les bois : elles sont trop substantielles & trop nourrissantes pour les moutons, brebis & chevres, qui d'ailleurs paissent de près, & rongent jusqu'à l'œil de la plante; c'est pourquoi on se contente de leur faire brouter l'herbe des guérets & des montagnes; & même pour peu qu'elle soit abondante, on ne les y met que vers la Saint-Jean, après que les chevaux & vaches y ont pâturé la premiere herbe. Il faut aussi observer que le pâturage des chevaux & celui des vaches sont différens, en ce que les vaches broutent & broussaillent, & paissent l'herbe moins assidument que les chevaux, quoiqu'elles la rasent de bien plus près : c'est pourquoi les bêtes à cornes font plus de dégât dans les herbages plantés & dans les jeunes bois, que les chevaux; & les bois sont défensables, c'est-à-dire, qu'ils peuvent être livrés en pâture pour des chevaux, à la cinquieme année de coupe ou recrue, pendant qu'ils ne peuvent être en sûreté, pour les vaches, qu'à la septieme année.

Un jardin rempli d'herbe est aussi d'un grand secours pour la nourriture des vaches, parce que l'herbe y vient plus vîte & en bien plus grande abondance que dans les prés : on la leur donne en vert, de même que les feuilles de choux, de poirées, & quantité d'autres choses qui seroient perdues & qui engraissent le bétail.

On leur donne aussi, depuis le mois de Septembre jusqu'en Décembre, des feuilles de colsa en vert, qu'on coupe à mesure, quand il est trop frais.

ARTICLE III. *De la multiplication de l'espece de Bétail à cornes.*

Comme ce bétail est le plus usuel, qu'il fait aussi beaucoup de profit journalier à la maison, & qu'il se vend toujours bien, en quelqu'état qu'il soit, on ne peut pas trop s'appliquer à le multiplier. Les races flandrines & les bâtardes, tant mâles que femelles, sont principalement bonnes pour cela, parce qu'elles sont plus vigoureuses & plus fructueuses; mais je n'en parlerai pas davantage, parce que je suppose qu'on se souvient de ce que j'en ai dit : tout ce que je dirai de nos bêtes à cornes ordinaires, est commun aux autres, & doit y être appliqué.

Ce n'est pourtant pas le tout que d'augmenter le nombre de ces bestiaux; il ne faut le faire qu'à proportion des pâturages que l'on a; sans cela, c'est une chimere que d'espérer un grand profit de beaucoup de bétail, s'ils n'a pas assez de bonne pâture, tout ce qu'on pourra lui donner pour y suppléer, coûtera beaucoup, & le nourrira mal.

Le bétail ne profite cependant que suivant qu'il est nourri ; en sorte que quatre vaches bien nourries fournissent autant que six qui ne le sont pas bien : ainsi il faut se régler sur l'étendue & la fertilité de ses pâturages, pour multiplier son bétail.

Cela supposé, rien n'est meilleur pour le profit du maître, que la multiplication de ses bêtes à cornes ; puisque les veaux qu'il en aura, seront toujours de l'argent comptant, en les livrant au boucher ou aux marchands ; & s'il les veut élever, il aura des vaches fécondes en lait & en veaux, des bœufs qui feront son ouvrage & se vendront bien cher, & s'il veut, quelques taureaux, qui serviront pour tout le voisinage, moyennant une rétribution modique, que bien des maîtres abandonnent à leurs domestiques pour leurs gages. Au reste, on tire des vaches, des taureaux & des veaux les mêmes profits que ceux que nous avons enseignés du bœuf ; la vache a même de plus le lait, qui fait un profit considérable ; & pour ne rien perdre, on met à profit, non-seulement les peaux de veaux, qui se vendent aux tanneurs, aux mégissiers, aux parcheminiers, aux relieurs & aux cordonniers, mais encore leur graisse & leur moëlle ; leur caillette sert aussi à faire de la présure : on vend même leur poil aux bourreliers & aux tapissiers, qui s'en servent pour faire de la bourre. Le vélin n'est autre chose que de la peau de veau qui, ayant été préparée par un mégissier & par un parcheminier, est plus délicate & plus unie que le parchemin ordinaire.

A quel âge & en quel temps il faut donner les Genisses & Vaches au Taureau.

On ne doit point laisser saillir les genisses, qu'elles n'aient au moins deux ans & demi. La plupart des paysans, impatiens de voir leurs genisses pleines, les font accoupler avant cet âge, soit qu'elles le demandent ou non ; mais ils se font tort en courant au profit, car elles ne donnent que des avortons ; & cette fécondité prématurée les dérange, & altere leur tempérament. Il y a aussi des genisses tardives, qui ne souhaitent le taureau qu'à trois ou quatre ans, de même qu'il y en a qui le desirent dès dix-huit mois ; mais il faut retenir celles-ci, & hâter celles-là, comme nous le dirons ci-après.

Les vaches portent neuf mois, & elles portent, si on veut, toutes les années, pourvu qu'elles n'aient pas passé dix ans ; car alors elles ne valent plus rien que pour la boucherie.

Quant au temps de leur donner le taureau, si nous en étions les maîtres, nous choisirions pour cela les mois de Mai, Juin & Juillet, pour avoir des veaux en hiver, qui est la saison qu'ils se vendent le mieux ; mais la chose dépend entiérement du naturel de ces animaux. Il faut attendre qu'ils soient en amour ; & c'est parce que les unes y sont plutôt que les autres, que nous avons des veaux toute l'année, mais plus en certaines saisons qu'en d'autres.

Dans les pays chauds, même dans la Bresse, on ne fait saillir les vaches qu'aux mois de Févrîer & de Mars, & jamais en d'autres temps : c'est l'usage de presque tous les Italiens ; leur raison est que leurs vaches, qui vêlent en Novembre & Décembre, allaitent leurs veaux pendant qu'elles se nourrissent de fourrages, & elles sont libres quand les herbes renaissent ; en sorte que, comme le lait est alors plus abondant, plus gras & de meilleur goût, que quand elles ne mangent que du fourrage, par ce moyen, on a tout le lait, on ne le partage pas avec les veaux, on l'a meilleur, on en a davantage, & on tire tout le profit des bons beurres & des bons fromages qui se font alors. En récompense nous avons toute l'année des veaux, du lait, du beurre & du fromage. Voilà le pour & le contre.

Des Vaches en chaleur.

Revenons à notre uſage, qui eſt de lâcher les vaches au taureau en toute ſaiſon, quand elles ſont en chaleur. Auſſi-tôt qu'elles ne font que meugler & ſauter ſur tout ce qui ſe préſente à elles, bœuf, vache ou taureau, & que les ongles enflent aux géniſſes, il eſt temps (pourvu qu'elles aient, comme nous l'avons dit, deux ans & demi pour le moins) de les mener au taureau, pour ne pas laiſſer ralentir leur chaleur, parce qu'elles en retiennent mieux.

Les vaches graſſes ne conçoivent pas ſi aiſément que celles qui le ſont moins; & pour que l'embonpoint ne nuiſe pas à la conception, bien des gens font un peu jeûner la vache un jour ou deux avant que de la mener au taureau.

Cela n'empêche pas que, pour les mettre en amour, quand elles ſont tardives à s'y mettre, ou peu animées auprès du mâle, on ne les nourriſſe de bon foin, & de pain fait avec un peu de farine & de la graine de lin, ou du marc de cette graine après qu'on en a exprimé l'huile, & avec cela un peu de ſel: d'autres ne font que broyer un oignon marin, & en frotter la nature de la vache pour l'échauffer.

Du Taureau.

Il n'eſt ici queſtion du taureau que par rapport à la génération; car, en parlant du bœuf à l'article précédent, nous avons auſſi parlé de l'âge, de la nourriture ordinaire & des maladies du taureau, c'eſt la même choſe, de même que la maniere de l'engraiſſer quand il n'eſt plus bon que pour la boucherie.

Un bon taureau doit être gras, gros & bien fait, avoir l'œil noir, éveillé, le regard fier, le front ouvert, la tête courte, les cornes groſſes, courtes & noires, les oreilles longues & velues, le mufle grand, le nez court & droit, le cou fort charnu & fort gros, les épaules & la poitrine larges, les reins fermes, le dos droit, les jambes groſſes & charnues, la queue longue & bien couverte de poil, l'allure ferme & sûre, & le poil rouge.

Il faut qu'il ſoit de moyen âge, entre trois & neuf ans au plus, & on ne doit lui donner que quinze vaches; car il ne faut pas ſe régler ſur ce qu'on dit qu'il y a eu des taureaux qui ont ſailli à quatorze mois, & qui ont ſuffi à vingt, quarante, juſqu'à ſoixante vaches. Il y a des perſonnes qui diſent que le taureau couvre les vaches avec tant de vigueur, que ſa ſemence s'en va ſans qu'il ſe remue; il ne les careſſe jamais quand elles ſont pleines. D'autres prétendent qu'il aime les abeilles; mais qu'il a de l'averſion pour les paons, pour les bourdons, les guêpes, les frêlons, les ours, les tigres, & pour quelques couleurs, principalement pour le rouge.

Au ſurplus, quant à la corpulence du taureau & à la maniere de le nourrir & de le panſer de ſes maladies, s'il lui en ſurvient, il faut avoir recours à ce qui a été & qui ſera dit des bœufs, puiſque, la faculté générative à part, le taureau ne differe du bœuf qu'en ce qu'il a le regard plus vif que le bœuf, les cornes plus courtes, le cou plus charnu & ſi gros, qu'il doit être, à proportion, la plus groſſe partie de ſon corps: il doit auſſi avoir le ventre plus étroit & plus droit que le bœuf, afin de couvrir les vaches plus facilement.

Pour le rendre alerte, il faut lui donner de temps en temps de l'orge ou de la veſce; &, pour le bien mettre en rut, il eſt bon de lui donner un picotin d'avoine chaque jour de travail. S'il manque d'ardeur pour la vache, il faut prendre une éponge ou un torchon, en frotter la nature de la vache, & enſuite le muffle du taureau, pour que ſa vivacité ſe réveille par l'odorat. Si c'eſt la

vache

vache qui ne veut pas souffrir le mâle, quoiqu'elle ait auparavant donné des signes de chaleur, il faut la ranimer, comme on vient de le dire à l'article précédent.

Des Vaches pleines.

Les connoisseurs disent que c'est une marque que la vache a conçu, lorsqu'elle ne veut plus souffrir les approches du taureau. On ne doit point mettre les vaches pleines au labourage ni au charroi; ou, s'il y a nécessité de le faire, on doit les ménager & les traiter doucement; il faut aussi que le vacher prenne garde qu'elles ne sautent ni haies, ni fossés. Six semaines avant qu'elles vêlent, on les nourrira plus qu'à l'ordinaire, en leur donnant, pendant l'été, un peu d'herbes à l'étable, outre la pâture, qui doit se faire alors dans les herbages les plus gras, assez mûrs & non marécageux; & l'hiver on leur donnera une fois par jour, & le matin, avant que d'aller aux champs, de la balle de blé & du son dans une chaudiere pleine d'eau, ou de la luzerne, ou du sain-foin; il fortifie les vaches, & fait une bonne masse de lait.

On doit aussi cesser de les traire six semaines avant qu'elles vêlent: il n'est pardonnable qu'à de pauvre gens de le faire pendant ce temps, encore en tirent-ils fort peu de lait: ce peu ne vaut rien, & ne fait par-là qu'altérer la poitrine de la mere, & diminuer la substance du veau qu'elle porte. Il y a des vaches dont le lait tarit tout-à-fait un mois ou même deux avant qu'elles vêlent, & d'autres qui en donnent jusqu'à la veille du jour qu'elles mettent bas; mais c'est principalement celles-là qu'on ne devroit pas traire six semaines auparavant, afin d'en ménager la race, & les conserver elles-mêmes à cause de leur fécondité.

Des Vaches pendant qu'elles vêlent.

Quand le terme de neuf mois approche, c'est au vacher à faire bonne litiere, & à tenir l'étable bien chaude l'hiver; & c'est aux servantes à veiller au moment que la vache voudra se délivrer, pour repousser & redresser le veau, s'il ne se présente pas la tête la premiere; & pour faciliter sa sortie, si la vache y a de la peine.

Nous supposons qu'on l'aura mise dans un endroit séparé, pour que les autres bestiaux n'incommodent point la vache ou le veau.

Aussi-tôt que le veau est né, on lui répand sur le corps une poignée de sel & autant de miettes de pain, pour exciter la mere à le lécher; ce léchement fortifie le veau, du moins il en ôte toute l'ordure, que nul autre ne pourroit ôter, parce qu'il est encore trop tendre pour qu'on y touche.

Il faut en même temps prendre & jeter tout le délivre, (c'est ainsi qu'on appelle particuliérement l'arriere-faix des vaches); elles en sont très-friandes: c'est pourquoi on doit prendre garde qu'elles ne le mangent; car cette masse grossiere & corrompue fait de si mauvais effets dans le corps d'une vache, qu'aussi-tôt qu'elle en a mangé, elle reste toujours maigre, quelque chose que l'on fasse pour l'engraisser. Si l'on craignoit qu'il ne fût resté du délivre dans le corps, il faut faire, avec une seringue, des injections d'eau chaude dans la nature, ce qui en feroit sortir tout ce qui en seroit resté. Ce remede, simple & naturel, découvert en 1758, & pratiqué avec succès, pour les femmes, par M. Recolin, fameux accoucheur, doit réussir également pour les animaux, à qui le cas dont il s'agit arrive souvent & avec des suites funestes.

Cela fait, si c'est en hiver que la vache vêle, on lui donne des balles de blé bien criblées, mêlées avec trois picotins de son dans une chaudiere pleine d'eau chaude;

elle mange ce mets avec appétit, & il lui rétablit l'estomac. On lui en donnera autant soir & matin pendant huit ou dix jours, avec de bon foin ou de l'herbe seche, de la luzerne ou du sain-foin. En été, elle n'a besoin que d'herbe fraîchement coupée, & on ne se met pas en peine alors de la tenir chaudement, la saison y supplée.

En quelque temps que ce soit, il est bon de donner de temps en temps un peu d'avoine à la vache: mieux on la traitera, plus elle & son veau se fortifieront.

Pour boisson, on lui donnera de l'eau blanchie avec de la farine ou du son: l'hiver, on fait tiédir cette eau.

On se donne ces soins pendant huit ou dix jours, au bout desquels on gouverne la vache qui a vêlé comme à l'ordinaire, & elle va aux pâturages avec les autres; il faut seulement avoir soin de tenir le veau attaché à l'étable, jusqu'à ce qu'il ait assez de force pour suivre sa mere par-tout.

On ne doit traire les vaches que deux mois ou six semaines après qu'elles ont vêlé; le lait ne vaut rien avant ce temps, & on n'en peut faire ni beurre ni fromage.

Des Veaux nouveaux-nés.

Aussi-tôt que le veau est hors du ventre de sa mere, pendant qu'elle le leche, ou que, pour l'y exciter, on répand du sel & des miettes de pain sur le corps du jeune veau, comme nous l'avons dit ci-dessus, il faut faire avaler au nouveau-né un jaune d'œuf cru, pour lui donner des forces; mais en même temps on doit le manier le moins qu'on peut, parce qu'il est extrêmement délicat.

Pendant les cinq ou six premiers jours, il faut le laisser auprès de sa mere, surtout en hiver, pour qu'elle l'échauffe & qu'il tette à discrétion. Au bout de ce temps, on l'attache un peu à l'écart, afin qu'il ne tette plus que quand on le juge à propos; & après qu'il a tetté, on le ramene à son lien.

Après huit ou dix jours, la mere va paître, ainsi que nous l'avons dit, avec les autres vaches, & on retient le veau à l'étable, qu'on fait tetter deux fois le jour avant que la mere sorte.

Il y a des veaux qui ne donnent point de peine à élever, parce qu'ils prennent le trayon de leur mere, & qu'ils savent tetter dès qu'ils voient le jour; mais aussi il y en a d'autres à qui il faut long-temps mettre la tettine dans la bouche pour les y faire; &, quand ils répugnent long-temps à la prendre ou à tirer, c'est une marque qu'ils ont des barbillons, qui est une des indispositions auxquelles les jeunes veaux sont sujets, comme nous le dirons ci-après.

Quand la vache n'a point assez de lait pour nourrir son veau, ou que c'est une bonne laitiere qu'on veut ménager, & cependant élever son petit pour en conserver la race, il n'y a qu'à le faire tetter peu, & lui donner pour supplément de nourriture, deux fois par jour, une demi-douzaine d'œufs cruds, qu'on lui casse dans la bouche & qu'on lui fait avaler; ou bien le nourrir de lait de vache bouilli & de pain qu'on y a fait mitonner; ou bien encore lui donner de petites pelotes de pâte de farine d'orge ou de seigle: c'est un peu de peine; mais aussi c'est le moyen d'avoir en deux mois ou six semaines de forts veaux & de belles génisses, dont les bouchers sont très-curieux, si on veut les leur vendre. La vesce, mise à tremper en grain dans l'eau tiede sur le feu, jusqu'à ce qu'elle se gonfle, est encore une excellente nourriture pour les veaux.

Il ne faut pas avoir l'avarice d'ôter aux veaux qui tettent, une partie du lait de leur mere: ce lait ne vaut rien pendant les deux premiers mois; & outre cela, si on ne remplace par d'autre nourriture ce qu'on en dérobe aux veaux, ce ne sont que des squelettes, dont les bouchers même ne veulent pas se charger.

Infirmités auxquelles les jeunes Veaux sont sujets.

Il y en a beaucoup qui ont la gale presqu'en naissant, ils ont alors la peau rude & mal unie, & le poil hérissé.

On la guérit en leur frottant tous les endroits galeux avec du beurre frais & de l'huile de chenevis.

La gale vient assez souvent par la négligence des domestiques, qui laissent croupir l'urine sous le veau, ou qui ne donnent pas assez de litieres fraîches.

Les veaux sont encore forts sujets aux barbillons & aux poux : nous en dirons les remedes à l'article des maladies, ci-après, page 248.

Du temps de sevrer les Veaux ; regles d'économie pour qui en veut élever.

L'usage du lieu ou la fantaisie décident seuls de l'âge auquel on sevre les veaux & genisses. Quelques-uns ne les font tetter que quinze jours, pour avoir plus tôt le lait de leurs meres ; mais en si peu de temps le veau ne peut pas avoir assez de corps & de graisse, & le lait de cet âge ne peut servir qu'à faire la soupe fort fade. Ainsi il vaut mieux laisser tetter les veaux & genisses trente au quarante jours, comme on fait aux environs de Paris : après ce temps, on les vend aux bouchers ; mais si on les veut garder pour les élever tout-à-fait, on les laisse tetter deux mois entiers : plus ils tettent, plus ils sont gras & forts.

On appelle veau de *lait*, celui qui n'a pas encore mangé de foin : les veaux de *riviere* sont des veaux extrêmement gras, qui viennent aux environs de Rouen, où il y a de bons pâturages, & où on les nourrit de lait. On appelle veau *montane*, un veau nourri dans une ménagerie du lait de plusieurs vaches, & de quelques autres ingrédiens, comme œufs & sucre, ce qui est une façon de les nourrir venue d'Italie.

Pour élever, avec profit, des veaux & genisses, ce n'est point assez que d'en avoir à sevrer ; il en faut régler le nombre sur ce que l'étendue ou la fertilité des pâturages en peuvent nourrir. On peut aussi faire quelques fonds sur les fourrages qu'on auroit de surabondance ; mais il est rare d'en avoir trop, ou qu'on n'en puisse pas faire d'argent ; & outre cela, les veaux & genisses s'accommodent mieux du pâturage que du fourrage.

Il y a encore une chose à considérer pour l'économie, c'est de ne point élever des veaux ni genisses quand on a grand débit de ses fromages. Dans les cantons où il s'en fait un grand commerce, on fait couvrir les vaches rarement quand ce sont de bonnes laitieres, & l'on vend leurs veaux de bonne heure ; on trouve mieux son compte à acheter une vache de quatre ou cinq ans, pleine, que d'élever des genisses, qui ne rapportent de profit qu'à trois ou quatre ans.

Mais enfin, quand on a assez de pâturages en prés ou en bois, & assez de fourrages pour élever ses veaux & genisses, soit qu'on veuille conserver quelque bonne race de vache, ou en augmenter le nombre, & avoir des bœufs pour la charrue, il faut d'abord choisir les veaux & genisses les plus forts ou les plus beaux, de belle race, s'il se peut, promettant beaucoup pour l'usage auquel on les destine, sur-tout mangeant bien.

Il faut prendre par préférence ceux qui sont nés depuis le mois de Mars jusqu'au mois de Juin, parce que ceux qui naissent plus tard, ne sont pas assez forts pour résister aux rigueurs de l'hiver suivant, qui les fait mourir, ou du moins qui les altere assez pour qu'ils ne deviennent presque jamais beaux.

Les veaux & genisses, qu'on veut élever, étant ainsi choisis & sevrés à l'âge de

deux mois au plus tôt, il faut leur donner, quelque temps auparavant, un peu d'herbes ou de foin, du meilleur & du plus fin, afin de les y accoutumer; ensuite on les met paître en été, depuis le matin jusqu'au soir, dans de bons endroits séparés de leurs meres, & la nuit on les enferme dans des étables à part, de peur qu'ils n'aillent toujours tetter : il est même à propos de les mettre paître & coucher seuls à l'écart, de peur que les autres bestiaux, qu'ils iroient tâtonner, ne les blessent; ou bien on leur met des muselieres, qui les empêchent de tetter & non pas de paître, & on les laisse aller pêle-mêle avec leurs meres & les autres.

L'hiver leur est beaucoup plus difficile à passer, à cause qu'ils sont très-sensibles au froid : c'est pourquoi il faut tenir l'étable bien fermée & bien chaude, les changer souvent de litiere; &, outre le fourrage ordinaire, leur donner de temps en temps du foin, du sain-foin & de la luzerne, pour les maintenir en embonpoint & en force; &, quand ils vont aux champs avec leurs meres, le nez toujours emmuselé, il faut avoir soin, au retour, de les bien frotter avec de la paille, pour les garantir des effets des frimats : quand on les a sauvés du premier hiver, les autres ne sont plus à craindre.

Lorsqu'on a ainsi élevé les genisses, il ne faut que trois mois de pâturages pour les engraisser & les bien vendre, si on ne juge pas à propos de les garder : elles sont en cela différentes des vaches, qui, n'étant pas si jeunes, prennent graisse avec plus de peine, comme nous le dirons en parlant de la maniere d'engraisser les bœufs & les vaches.

Quant aux veaux, lorsqu'on ne les vend point jeunes, on les destine à la charrue ou au charroi; &, pour cet effet, on les châtre à deux ans, à l'exception de quelques-uns des plus forts, qu'on laisse croître entiers, quand on manque de taureaux. Nous avons parlé ci-dessus du choix & des fonctions du taureau; nous avons même dit comment on l'engraisse; on sait aussi qu'on le nourrit & qu'on le panse comme le bœuf : ainsi passons à la maniere de châtrer les veaux.

Quelques personnes leur font cette opération à six mois, mais c'est les exposer à une mort presque certaine; au lieu qu'à deux ans ils ne courent aucun risque, & il n'y a point de temps perdu, parce qu'ils ne portent le joug qu'après cet âge.

C'est toujours le matin avant qu'ils aient sorti, qu'on les châtre : les uns prennent le mois de Mai, parce qu'alors les veaux ne se sentent plus de l'hiver : d'autres aiment mieux attendre à l'automne; mais il faut toujours que le temps soit modéré & doux, car le froid & le chaud sont également dangereux pour cette opération.

Pour la faire, on prend les nerfs des testicules du veau avec de petites tenailles; ensuite, prenant les bourses, on y fait l'incision, & on coupe les testicules, même en n'en laissant que l'extrémité qui tient aux nerfs : c'en est assez pour ôter au veau la vertu d'engendrer, & il ne verse pas beaucoup de sang, & ne perd point ses forces.

Aussi-tôt que l'opération est faite, on frotte la plaie de cendres de sarment, mêlées avec de la litharge d'argent, & on y applique une emplâtre : ce jour-là, on doit lui donner un peu de nourriture, & point à boire, & peu les jours suivans. Les trois premiers jours, on le nourrit de foin haché & d'un picotin par jour de son mouillé qu'on lui donne à une fois. Le troisieme ou quatrieme jour, on leve le premier appareil, & on met sur la plaie une emplâtre de poix fondue & de cendres de sarment, mêlées avec de l'huile d'olives, pour consolider les chairs; &, à mesure que l'appétit revient au jeune bœuf, on lui donne de l'herbe fraîche & à boire.

A trois ans on le vend en foire, ou on le met au joug, après l'y avoir dressé, comme nous l'avons dit au chapitre des bœufs.

Article IV. *De l'engrais des Bêtes à cornes.*

Les bœufs, les vaches & les taureaux ont cela de particulier, qu'après avoir bien rendu service & fait long-temps profit, ou quand ils se sont cassés quelque membre, on les engraisse pour les tuer ou les vendre aux bouchers. Jamais la nourriture qu'on donne à ces animaux n'est perdue; & ce n'est pas être bon ménager que de ne pas avoir, dans une maison de campagne, des bêtes grasses à vendre tous les mois. La maniere de les engraisser est facile.

Tout bœuf, vache ou taureau, qu'on veut engraisser, ne doit point être trop vieux, car alors ils prennent graisse avec bien de la peine.

C'est ordinairement à l'âge de dix ans qu'on les met à l'engrais, & pour cela, on ne leur fait plus faire ni labour ni voiturage, on les laisse en plein repos. Si c'est en été qu'on veut les engraisser, on s'y prend vers la fin du mois de Mai; on en engraisse beaucoup jusqu'à la Saint-Martin.

Aussi-tôt que le jour paroît, on les mene paître l'herbe dès le grand matin, car la rosée contribue beaucoup à leur embonpoint; on les laisse dans le pâturage jusqu'au grand chaud du jour, qu'on les met reposer dans l'étable; &, lorsque la chaleur est passée, on les ramene au pâturage jusqu'à la nuit; on leur distribue les herbages, & on les y fait parquer par cantons, qu'on parcourt les uns après les autres.

Il faut observer s'ils mangent avec appétit, car sans cela ils n'engraissent pas: c'est pourquoi, s'ils mangent légérement, & s'ils ne font que tâtonner ou éplucher la mangeaille, on doit, pour leur donner de l'appétit, les faire boire trois ou quatre fois le jour, & de temps en temps leur laver la langue avec du vinaigre & du sel; & leur jeter dans la gorge une petite poignée de sel; son acrimonie les fera boire, & les excitera à manger.

Les huit premiers jours qu'on les engraisse, soir & matin on prend un seau d'eau échauffée au soleil, si c'est en été, ou tiédie sur le feu, si c'est en hiver; on y jette deux picotins de farine d'orge, qu'on mêle bien dans cette eau avec la main, & on la laisse reposer jusqu'à ce que le plus gros de cette farine, qui n'a point été blutée, soit descendu au fond de l'eau: cela fait, on prend cette eau blanchie, on la donne à boire aux bœufs dans une auge, & on réserve la grosse matiere qui en reste pour la leur donner au retour du pâturage: ce breuvage leur purifie le sang, & les dispose à prendre graisse. On peut mêler des pommes de terre avec la farine de froment en petite quantité: cela est d'économie, & les engraisse bien.

Le soir, à leur retour des champs, on leur donne une bonne litiere, pour les faire reposer tout à leur aise, & on jette devant eux une petite botte d'herbe fraîchement cueillie.

Ces soins-là étant continués pendant quatre mois, on est sûr d'avoir des bêtes grasses au bout de ce terme, c'est-à-dire, à la fin de Septembre, si on a commencé l'engrais en Mai. Voilà pour l'été.

Dans les pays de pacages, on en fait jusqu'à trois levées par an.

Quand c'est en hiver qu'on veut les engraisser, il y a un peu plus de dépense & de soins; aussi cela ne se pratique-t-il guere que dans les pays où il n'y a point de pâturages. On commence toujours, comme on vient de le dire, par leur faire boire, pendant huit jours, soir & matin, de l'eau blanchie avec de la farine d'orge; on a soin de les tenir bien chaudement dans leur étable, avec ample litiere; on les nourrit abondamment de bon foin, ou d'herbes seches & gardées de l'été, & le soir on leur donne des pelotes de farine de seigle, d'orge ou d'avoine, mêlées ou séparées, qu'on aura pêtries avec de l'eau tiede, en y mêlant un peu de sel.

Aussi-tôt qu'on les a destinés à l'engrais, il ne faut plus leur donner de paille à manger ; cette nourriture n'a pas assez de substance, non plus que l'orge ; mais, pour bien faire, on leur donne, soir & matin, à chacun, un picotin & demi de son sec, & à midi une écuellée de seigle : c'est le moyen, en trois mois de temps, d'avoir des bœufs gras.

Dans le temps des grosses raves, on peut leur en hacher de crues dans leur auge, ou bien leur en faire cuire dans une chaudiere : cette nourriture leur est très-excellente, de même que les navets & le jonc marin cultivé. On peut leur donner de toutes ces mangeailles, ou fraîches ou seches. Nous avons enseigné la maniere de les cultiver, de les broyer & de les apprêter, dans l'article second de ce chapitre.

Quelques-uns mettent du marc de raisins dans une chaudiere pleine d'eau, qu'ils ont fait chauffer sur le feu, avec trois picotins de son, le tout bien mêlé ensemble. Les lupins entiers, en farine seche ou en pâte, leur sont encore bons, de même que l'avoine en grains, la luzerne & même le gland.

On peut aussi donner aux bestiaux, pour les engraisser, une once de poudre d'antimoine, mêlé dans une mesure d'avoine ou de son : cela fait transpirer par les pores de la peau leurs mauvaises humeurs, sans les purger ni par haut ni par bas.

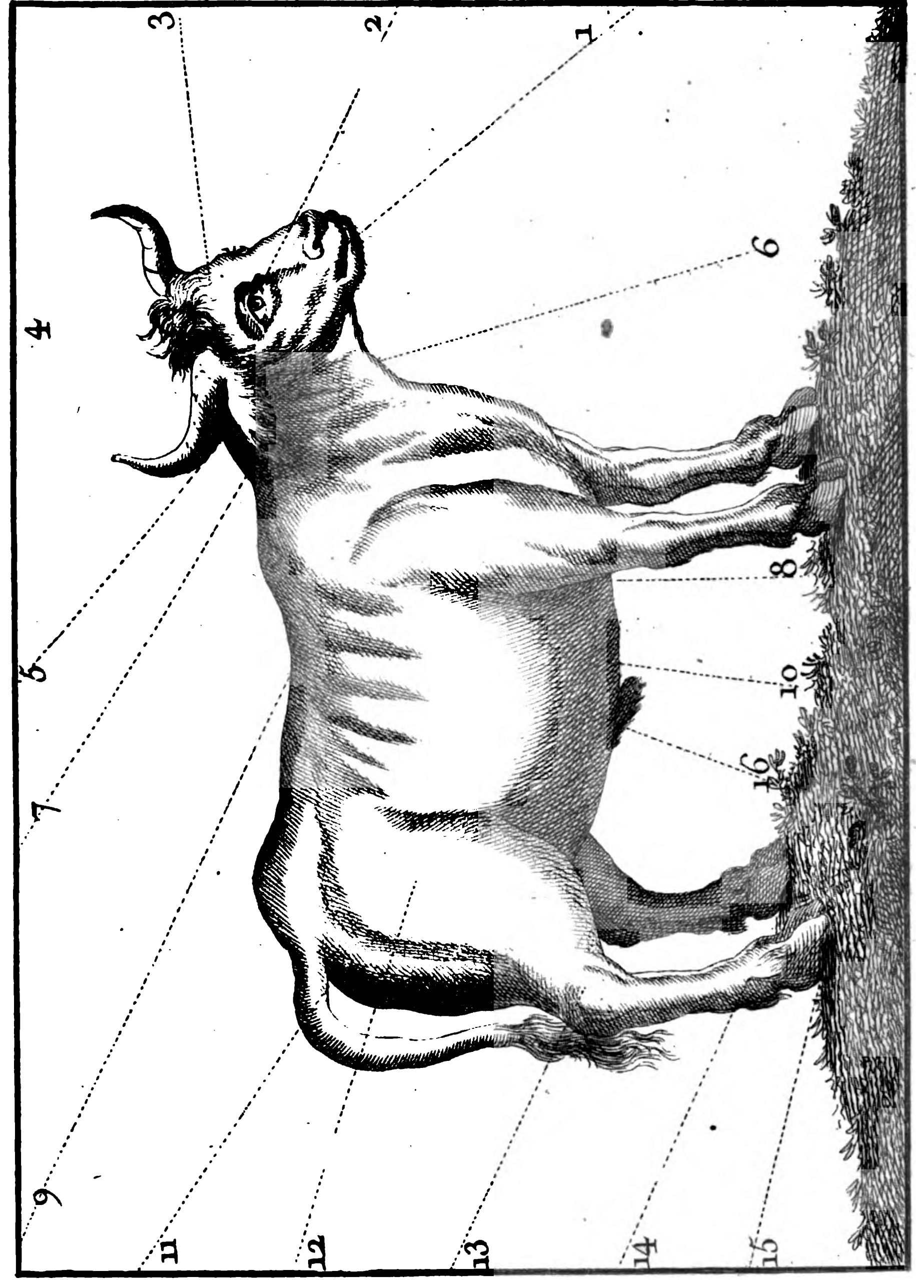
Pour empêcher que les bœufs ou vaches ne se lechent, (car on prétend que rien ne dissipe plus la graisse, & les bouchers s'en apperçoivent bien) on prend de leur fiente, & on leur en frotte tous les endroits du corps où ils peuvent atteindre avec leur langue, afin qu'ils n'y retournent plus, à cause de l'amertume qu'ils y trouveront.

On engraisse les taureaux de la même maniere que les bœufs & vaches : il faut seulement avoir de plus la précaution de les faire tourner auparavant, c'est-à-dire, leur tourner les testicules, & les leur renforcer dans le corps ; sans cela ils ne prendroient pas graisse. La chair de taureau ne perd point son goût fort, & ne devient mangeable que quand il est engraissé ; encore est-elle beaucoup plus dure, moins nourrissante & moins salutaire que celle du bœuf, & elle est ordinairement rougeâtre. Celle de vache vaut beaucoup mieux, quoiqu'elle soit aussi moins salutaire, moins succulente & moins agréable que celle de bœuf ; il y a pourtant bien des endroits où l'on n'a à la boucherie que des vaches grasses.

Autre maniere d'engraisser les Bêtes à cornes.

Le premier jour, au retour du pâturage, on donne aux bœufs, qu'on veut engraisser, des choux coupés par morceaux, qu'on trempe dans du vinaigre, pour leur ouvrir l'appétit ; ensuite on prend de la paille de froment, qu'on hache, ou des balles de blé, qu'on mêle avec du son de froment, qu'on leur donne à manger pendant cinq jours. Le sixieme jour, il faut leur donner quatre picotins d'orge soir & matin, & pendant les six jours suivans, les nourrir toujours avec de la paille de froment & du son. En hiver, on doit leur donner à boire à la pointe du jour, & le soir de même, avec beaucoup de nourriture. En été, on leur donne à manger dès le grand matin ; sur les sept heures on les fait boire, & après on les envoie au pâturage : au retour, on les fait encore boire, & on leur donne la nourriture marquée ci-devant, autant qu'on le juge à propos.

Figure d'un Bœuf, et des veines dont on le Saigne



Tome 1er N°. 5.

ARTICLE V. *Des maladies des Bêtes à cornes.*

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE.

Avant que d'en venir au détail, il est bon de donner ici la figure d'un bœuf, qui marquera les parties sur lesquelles se jettent la plupart des maladies auxquelles il est sujet, & les endroits d'où on le saigne. L'exemple du bœuf servira de regle pour les autres animaux de la même espece, soit vaches, taureaux, veaux ou genisses.

Explication des chiffres de la Figure du Bœuf.

1. On le saigne de la langue, pour l'appétit perdu, pour les ulceres de la langue, & pour les enflures de la bouche & du palais.
2. De l'œil, pour les taies, porreaux & blanc sur l'œil; pour les nuages, enflures & eaux qui s'y forment.
3. Du front, pour les douleurs de tête & autres maux qui y surviennent.
4. A la racine de la corne, pour les cornes rompues ou foulées par le joug.
5. A côté de l'oreille, pour les foulures & enflures du cou.
6. Au-dessous de la gorge, pour les étranguillons, l'esquinancie & les sangsues avalées.
7. Au-dessus du cou, pour le chignon pelé, endurci ou enflé.
8. A l'épaule, pour la dislocation.
9. Du milieu du dos, quand la peau tient aux côtes.
10. Du bas des flancs pour les douleurs de ventre.
11. Au-dessous de la queue, pour les boyaux gâtés & pour la paresse & le flux de ventre.
12. De la cuisse, quand il l'a foulée ou déplacée.
13. Du jarret, pour les jambes rompues.
14. Au-dessus de la corne, pour les enflures, endurcissemens, foulures & déboitement du pied.
15. Du talon, quand l'ongle tombe, ou qu'il est cassé ou fendu.
16. Du fourreau, quand il ne peut pisser, ou qu'il pisse le sang ou la boue, quand il a le fourreau ou la verge enflée, ou quelque pierre dans ces parties.

Causes des maladies des Bêtes à cornes.

La plupart de leurs maladies viennent de ce qu'on les a trop poussés en travaillant, ou de ce qu'on les a fait travailler dans des temps qui leur sont contraires, comme le grand chaud, le grand froid & les pluies froides. Voyez *maladies épidémiques*.

Quand un bœuf est dégoûté, ou qu'il a les yeux mornes & tristes, c'est signe de quelque maladie.

On la prévient en purgeant le bœuf trois ou quatre fois l'an : pour cela, dans le temps qu'il a le moins à travailler, on le laisse reposer, & on lui donne pendant deux ou trois jours du son mouillé avec son herbe, si c'est en été; ou avec son foin, si c'est en hiver; ensuite on le purge avec une once d'aloës, autant de sené, demi-once d'agaric, deux dragmes de sublimé doux & une dragme de cumin, le tout pulvérisé & mêlé dans une pinte de vin blanc, ou de décoction faite de feuilles de chicorée sauvage : on donne cette médecine tiede au bœuf, sans que le sublimé soit infusé.

Pour préserver les bêtes à cornes des maladies les plus communes, les anciens les purgeoient trois jours de suite, à la fin de chacune des quatre saisons de l'année, avec des lupins & de la graine de cyprès mêlés ensemble à dose égale, & trempés une nuit à l'air dans une pinte ou trois chopines d'eau, ou bien avec d'autres drogues usitées sur les lieux.

Avant-cœur ou *an-cœur*. C'est, comme nous l'avons dit au sujet du cheval, une tumeur qui paroît en dehors sur le poitrail du bœuf. Quand ce mal ne seroit pas extérieur, il est aisé de connoître si le bœuf en est attaqué, parce qu'alors il est extrêmement triste, lent & lourd; il a les yeux stupides & inanimés, le cou penché, la bouche toujours pleine de salive, l'épine & le train du dos roides, & le poil tout hérissé; il est dégoûté, rumine rarement, & est sujet à des défaillances de cœur, qui le font quelquefois tomber tout de son long.

Pour le guérir, piquez la tumeur à deux ou trois endroits avec une alêne bien piquante, mettez-y gros comme une aiguille de racine d'ellebore, & frottez le mal avec du beurre frais, de l'onguent althea & de l'huile de laurier.

Et comme la tumeur est pleine d'une humeur maligne, pour empêcher que cette malignité ne se communique au cœur, il faut, outre l'ellebore qui l'attire en dehors, faire avaler au bœuf un demi-septier de gros vin, dans lequel on aura dissous à froid, gros comme deux feves d'orviétan ou de thériaque. Si le mal s'opiniâtroit, il faudroit avoir recours à ce qu'on a dit pour les chevaux, au mot *avant-cœur*.

Barbillons ou *barbes*. Ce sont certaines excroissances de chair qui viennent sous la langue des bœufs, & qui les empêchent de paître. Il faut y veiller de temps en temps, pour les leur ôter; car les bœufs ne coupent pas l'herbe avec les dents, comme les chevaux; ils ne font que l'entortiller avec la langue & l'arracher, en sorte que quand ils ont ces excroissances, ils ne peuvent pas, à cause de la douleur qu'elles leur causent, appliquer leur langue autour de l'herbe, & ils deviennent maigres & sans force. Coupez-les avec des ciseaux & les lavez avec du vinaigre & du sel.

Le *battement des flancs* marque une grande inflammation d'entrailles; il vient ordinairement de ce qu'on a laissé morfondre le bœuf après un grand travail; ce qui le tourmente beaucoup.

Pour le guérir, 1°. on laissera prendre du repos au bœuf: 2°. on lui donnera aussi-tôt un lavement d'une décoction de bourrache, chicorée sauvage & bettes, le tout bouilli dans deux pintes de petit-lait de vache, réduites à trois chopines; on y ajoutera quatre onces de miel & autant d'huile de noix, & l'on fera prendre ce remede au bœuf. 3°. Le lendemain on lui fera avaler un breuvage d'une pinte d'eau tiede, dans laquelle on aura mis du sucre de porreaux. Et enfin, pour achever sa guérison, on lui fera un cataplasme de trois poignées de graine de choux avec un quarteron d'amidon; le tout pilé ensemble & délayé dans de l'eau froide, qu'on lui appliquera sur les parties affligées.

Sa nourriture sera de bonne herbe en été, & en hiver de balles de froment mêlées avec du son dans un seau d'eau: on lui ôtera le foin pour peu de temps, parce qu'il est contraire aux flancs altérés.

Blessures aux pieds. Le soc de la charrue ou quelqu'autre chose blesse souvent le talon ou la corne du pied du bœuf.

Pour le guérir, on prend de la poix noire, du vieux-oing & du soufre, on mêle toutes ces drogues, on les met sur de la laine grasse, & on les applique sur le pied du bœuf, avec un bandage par-dessus pour le tenir en état.

Boitement ou *bœuf boiteux*. Les bœufs ne boitent pas toujours pour s'être fiché quelque clou ou quelque chicot aux pieds; ils boitent quelquefois pour y avoir

eu

eu froid : en ce cas, il faut leur laver le pied malade, y faire une ouverture avec la lancette, laver la plaie avec de l'urine, ensuite le saupoudrer de sel, & y infuser de l'huile chaude, ou bien de la cire fondue avec de l'huile, & l'envelopper de quelque linge.

Quelquefois aussi le sang du bœuf extravase & tombe sur le pied, ce qui le fait boiter, à cause de l'inflammation qui y survient, & la douleur qui la suit. Aussitôt qu'on s'apperçoit du mal, il faut d'abord visiter la corne du pied, la toucher ; & où l'on sent de la chaleur, & le bœuf de la douleur, on frotte l'endroit, & on le scarifie pour en faire sortir le sang. Mais s'il a déja pénétré l'ongle, il faut, de crainte qu'il n'y cause un plus grand désordre, fendre un peu cet ongle avec quelqu'instrument tranchant, dans le milieu de la fourchette ; ensuite, prendre de la charpie ou des étoupes, les imbiber de vinaigre mêlé de sel broyé, & l'appliquer sur la plaie avec un bandage par dessus.

Il est nécessaire pour lors que le bœuf boiteux soit dans une étable dont le plancher ne soit point humide ; parce que, pour guérir, il faut qu'il ne mette pas le pied dans l'eau.

Le premier appareil levé, on nettoie bien la plaie ; puis on prend du vinaigre, de l'huile & du sel ; on mêle le tout, & on y trempe des étoupes, qu'on applique de nouveau sur le mal ; ou bien on prend du vieux-oing & du suif de bouc ou de mouton, on les fait fondre ensemble pour en mettre sur la plaie.

Si on voit que le sang soit descendu jusqu'à l'extrémité de la corne, il faudra la couper jusqu'au vif, afin que le sang puisse en sortir. On ne doit pas fendre la corne par le milieu, mais seulement par le bout.

Il survient quelquefois une enflure aux genoux du bœuf boiteux, qui lui cause de la douleur : il faut frotter la partie avec du vinaigre chaud, & y mettre de la graine de lin imbibée d'eau & de miel ; ou, pour le mieux, on se sert de la charge qui suit.

Prenez trois pintes de lie de vin rouge, une chopine de vinaigre, une poignée de racines d'orties griéches bien découpées, & une demi-livre de miel ; faites bouillir le tout avec un demi-septier de farine de seigle, & l'appliquez bien chaudement sur le mal.

On peut encore, pour résoudre ou dissiper la tumeur, prendre une chopine d'urine d'homme, demi-once de sel de tartre, un gros de gomme ammoniac ; on met bouillir le tout jusqu'à réduction de demi-septier ; ensuite on frotte l'enflure avec toutes ces drogues, jusqu'à ce qu'elle soit dissipée. Quelques-uns se contentent d'y mettre du levain & de la farine d'orge détrempée dans du vin cuit, ou dans de l'eau emmiellée & cuite ; & si la tumeur vient à suppuration d'elle-même, à la bonne heure ; sinon il faudra la percer avec la lancette, & y appliquer la charge dont on vient de parler.

On prétend que l'oignon de lis ou l'oignon marin, autrement appellé scille, avec du sel ou de l'herbe, qu'on appelle la renouée, le tout appliqué sur la plaie, la nettoie très-bien.

Chignon blessé ou enflé. Pour l'enflure, s'il y a entamure, on prend de la cire neuve avec graisse de porc mêlées ensemble, qu'on fait fondre, & on en frotte la partie malade.

Si le chignon du cou est déplacé, il faut examiner de quel côté il penche, & tirer du sang à l'oreille opposée : ce qui se fait en prenant un brin de sarment, dont on bat la grosse veine qui paroît à cette partie : &, lorsqu'elle est gonflée, on la pique pour en tirer le sang. Il faut bien nourrir le bœuf & lui laisser prendre du repos durant trois ou quatre jours : après ce temps-là, on recommence à le faire travailler peu à peu.

Si le chignon ne penche point d'un côté ni d'autre, & que l'enflure soit au milieu, on le saignera aux deux oreilles dès qu'on s'en sera apperçu ; autrement tout le cou s'enfleroit, les nerfs se roidiroient, & il s'ensuivroit une dureté qui empêcheroit le bœuf de pouvoir jamais porter le joug.

Après la saignée, on frotte l'enflure avec cet onguent. On prend de la poix-résine, moëlle de bœuf, suif de bouc & vieille huile d'olive ; le tout à poids égal : on le fait cuire dans un pot, & on en frotte l'enflure après qu'on l'a lavée avec de l'eau, & qu'on l'a laissé sécher.

Colique & tranchées. Les signes de la colique sont, lorsque le bœuf se plaint, alonge le cou, étend la cuisse, se leve & se couche souvent, qu'il ne peut se tenir en une place, & enfin qu'il sue. La colique vient plutôt au printemps qu'en toute autre saison, parce qu'alors le bœuf abonde plus en sang : elle vient ou de lassitude, ou de ce qu'il a travaillé par un temps trop rude, ou de ce qu'il a bu trop froid, ou bien d'un dépôt de matieres dans les intestins : elle est violente alors, & le bœuf court risque de sa vie s'il n'est secouru.

Aussi-tôt qu'on s'en apperçoit, il faut avec un bâton rond lui frotter rudement le ventre, afin que l'air subtil entrant par transpiration à travers les pores, le sang qui s'est épaissi reprenne son cours.

Cela fait, on le promene une bonne demi-heure, & à l'étable on a soin de le couvrir pour le tenir chaudement.

Pour nourriture, on lui donne de bon foin & un picotin d'avoine à midi ; & pour boisson, on lui fait tiédir de l'eau dans laquelle on jette une poignée de farine de froment.

Si ces remedes n'apportent point de soulagement, on lui fera avaler des oignons cuits, qu'on aura mis tremper dans du gros vin, & l'on se servira d'une bassinoire pleine de feu, ou d'une poële bien chaude, pour lui échauffer le ventre.

Ou bien, prenez mauve, guimauve, mercuriale, violette, chicorée sauvage & bourrache, de chacune une poignée ; faites-en une décoction dans trois pintes d'eau que vous laisserez réduire à moitié ; ajoutez-y deux onces d'huile violat, autant de casse ; passez le tout & donnez-le en lavement tiede au bœuf.

Si ce lavement n'opere pas, il faudra y mêler une chopine de vin émétique, tenir le bœuf bien couvert ; & lorsqu'il aura rendu son lavement, lui donner le breuvage que voici. On prend une pinte de la décoction dont on vient de parler, on y mêle deux onces d'huile d'amandes douces, au lieu d'huile violat, & on la fait avaler au bœuf malade.

Quelquefois aussi la colique n'est causée que par des ventosités retenues dans les intestins : pour lors il faut prendre une pinte de décoction faite d'herbes émollientes, y jeter deux onces d'huile de noix, quatre bonnes pincées de sel commun & deux onces de suc de rhue ; on mêle le tout, on le coule, & on en donne un lavement tiede au bœuf.

Pour guérir les douleurs & les bruissemens de boyaux qu'excitent les vents, les matieres crues, ou l'acrimonie des humeurs, qui bouillonnent & se fermentent dans les entrailles du bœuf, on lui retranche d'abord la nourriture ; ensuite on prend deux dragmes & demie de myrrhe, trois chopines de vin rouge, & trois demi-septiers d'huile ; on en fait un mélange qu'on donne en breuvage au bœuf en trois fois, à égale portion, pendant trois jours.

Il y a des gens qui guérissent les tranchées, en faisant avaler au bœuf de la graine de céleri & de concombre, autant de l'un que de l'autre, environ plein un verre, qu'ils mêlent avec autant de miel & de gros vin rouge : ou bien ayez une décoction faite d'herbes rafraîchissantes, environ deux pintes, mêlez-y vingt dragmes de nitre, quinze d'huile de noix, & la donnez au bœuf.

Ou bien, on prend un verre de suc de poirée, qu'on mêle dans trois chopines de décoction de choux; on y ajoute une once de séné infusé à froid dans deux verres d'eau; ensuite on coule la liqueur, & on la donne en remede au bœuf. Lorsque le lavement est rendu, on lui fait avaler une pinte de décoction faite d'épinards, bettes blanches & mauves, avec beurre frais & huile de noix.

Constipation ou *paresse de ventre*. Pour cette maladie, on donne au bœuf un lavement fait d'une demi-livre de miel commun, d'un quarteron de beurre frais & de deux onces de séné, qu'on a fait bouillir dans une décoction qui aura été composée de mauves, de guimauves & pariétaires, de chacune deux poignées, bouillies dans trois pintes d'eau réduites à deux, & bien coulées: on ajoute à tout cela deux cuillerées d'huile de noix; & quand le bœuf a pris ce remede, on lui donne, le lendemain de grand matin, une pinte d'eau tiede, dans laquelle on met dissoudre deux onces d'aloës en poudre.

Le foin ne vaut rien aux bœufs paresseux du ventre, & le pâturage au contraire leur est excellent: hors les saisons de pâtures, on ne leur donne que de la paille, & soir & matin, du son de seigle trempé dans l'eau.

Dégoût. C'est moins une maladie qu'un symptôme ordinaire de maladie. Pour savoir si le bœuf n'est que dégoûté, on prend du sel avec du fort vinaigre, dans lequel on fait infuser des porreaux, des ciboules ou du céleri, qu'on lui fait avaler en lui tenant le muffle élevé en haut, pour qu'il ne laisse point tomber de cette salade pendant qu'il la broie sous ses dents: s'il n'est que dégoûté, quand on lui aura donné ce remede soir & matin pendant deux jours, l'appétit lui reviendra; sinon c'est une vraie maladie, & il faut tâcher de la connoître pour y remédier dès son commencement, comme nous l'allons dire.

Une autre maniere de ragoûter le bœuf, est de prendre le plus tendre d'un chou, broyer ce qu'on en aura trié, dans un demi-septier d'huile de noix, & faire avaler le tout au bœuf; ensuite le couvrir d'une bonne couverture & le promener pendant une heure.

Il est encore bon de donner aux bœufs dégoûtés des feuilles de raves ou raiforts, ou des bettes-raves cuites & marinées dans du fort vinaigre, qu'on leur fait aussi avaler. Quelques-uns font une rôtie de pain bis qu'ils frottent de miel: ensuite ils la trempent dans du vinaigre, & la font manger aux bœufs dégoûtés, & après ils leur frottent le palais & la langue avec ce vinaigre. D'autres leur donnent une once de thériaque ou d'orviétan dans un demi-septier de vin. Il y en a aussi qui leur frottent la bouche de cinq ou six gousses d'ail concassées & infusées dans deux verres de vinaigre ou de verjus, où ils ont mêlé deux onces de sel égrugé avec un quarteron de miel.

D'autres encore font prendre aux bœufs dégoûtés, du marrube avec huile de noix & du vin rouge, ou des grains d'encens, de la sabine ou de la rhue, qu'ils leur font avaler dans du vin. Le serpolet, pilé & mêlé avec du vin, est encore très-bon, ainsi que l'oignon marin coupé & trempé dans de l'eau. Il faut que ces remedes soient donnés, durant trois jours seulement, dans une pinte de vin. Ils purgent le ventre, dissipent les mauvaises humeurs, & rendent aux bœufs malades la santé & l'appétit.

On leur donne encore de la lie d'olives & de l'eau, autant de l'un que de l'autre. Ce remede se pratique dans les pays où croissent les oliviers, & il opere de très-bons effets. D'abord on leur en donne fort peu, on en arrose seulement le fourrage dont on les nourrit, & on en met aussi un peu dans l'eau qu'on leur donne à boire, jusqu'à ce qu'ils y soient accoutumés; ensuite on mêle l'eau & l'huile tout ensemble, & on leur en donne autant qu'ils en peuvent prendre.

Duretés au chignon. Pour résoudre ces duretés, qui empêchent le bœuf de

porter le joug, il faut faire cuire dans de l'eau, où il y aura les trois quarts d'huile d'olive, deux onces de racines de lis, & autant de guimauve : quand ces racines auront bouilli pendant une heure, on y jettera deux poignées de feuilles de mauve, autant de feuilles de violette, & une poignée de pouliot, tout cela bien haché; on laissera bien cuire le tout, & on l'appliquera tout chaud sur la dureté, elle s'amollira. Voyez ci-devant *chignon blessé*.

Ecorchures au cou. Voyez *enflure*.

Enclouures ou *chicots*. On prend le pied encloué, on en tire le clou ou le chicot qui l'a blessé; ensuite on jette sur la plaie de l'huile toute chaude, sur laquelle on met des étoupes, qu'on enveloppe avec un linge : ce seul soin, pris deux ou trois fois, & un peu de repos, operent la guérison.

On peut aussi faire fondre, sur l'enclouure, de l'huile de térébenthine, de noix, ou de mille-pertuis.

On emploie ces mêmes remedes, quand le bœuf s'est piqué le pied à quelque épine, clou ou chicot.

Enflure. Un insecte avalé, de l'herbe encore chargée de rosée, ou quelque piqûre de bête venimeuse, causent l'enflure, qui suffoqueroit le bœuf, si on n'y remédioit; & la peau s'enfle quelquefois si fort, qu'elle sonne comme un tambour.

Pour y remédier, on prend une corne percée, qu'on met trois ou quatre doigts avant dans le fondement du bœuf, puis on le promene jusqu'à ce qu'il rende des vents.

Ou bien, on lui donne un lavement de décoction de mauve, pariétaire, chicorée sauvage & bettes, autrement dites, poirées; du son & de l'huile de noix suffisent aussi.

Deux onces d'orviétan ou de thériaque, dans une chopine de vin ou une chopine de vin émétique, chassent le venin, sur-tout quand on en frotte la partie piquée, & qu'on lui a donné auparavant quelque remede émollient.

Cet accident arrive souvent dans les lieux où les bœufs trouvent sous l'herbe des buprestes ou enfle-bœuf, qui sont des especes de mouches cantharides, dont nous parlerons ailleurs.

Enflure du ventre Les bestiaux sont sujets à devenir enflés après avoir mangé du trefle & de la luzerne, & particuliérement quand la pâture est très-humide après des pluies.

Remede. Un lavement de décoction de mauve, pariétaire, chicorée sauvage, poirée, son, huile de noix, les guérit; ou bien, faites-lui prendre deux onces d'orviétan dans une chopine de vin.

Enflure du cou. Remede. Frottez l'écorchure qui cause l'enflure avec de la graisse de porc & de la cire neuve fondues ensemble.

Ou bien, si l'enflure vient d'une contusion, ou d'un abcès qui s'y est formé, on y appliquera un cataplasme fait de miel, de saindoux & de son; le tout bouilli dans du vin blanc, & on l'y laissera pendant trois ou quatre jours.

Enflure aux pieds. Elle se guérit en y appliquant des feuilles de sureau broyées avec du sain-doux, & enveloppées d'un linge.

Pour l'*entorse*, il n'y a qu'à prendre du saindoux, du miel & du vin blanc, faire bouillir le tout ensemble, & en frotter le mal pendant trois jours, quatre fois par jour & il guérira.

S'il y avoit *Dislocation*, il faudroit remettre l'os, frotter la partie disloquée avec la mixtion que je viens de dire, ou avec de la couperose dissoute à froid dans une pinte d'eau, (on se sert d'eau-de-vie faute de couperose) & y appliquer, sur des étoupes, un cataplasme composé de trois onces de saindoux, & d'un poif-

son d'eau-de-vie mêlée avec une demi-écuellée de farine de froment, dans une chopine de vin blanc, le tout bouilli & appliqué chaud.

S'il y a rupture entiere de la jambe ou de la cuisse, il faut laisser le bœuf tranquille à l'étable, & l'engraisser pour le vendre.

Epaule disloquée & corne rompue. Il ne faut qu'un effort au bœuf à la charrue ou au harnois, pour lui démettre l'épaule.

Remede. On commence d'abord par le saigner de la jambe de devant, opposée à la partie disloquée; ensuite on la lui remet, & on la frotte avec eau-de-vie mêlée dans son sang, tiré chaudement & bien manié, pour empêcher qu'il ne se coagule: après on applique des éclisses sur l'épaule, on les y lie fortement, & on laisse le bœuf en repos. Le meilleur parti, quand ce malheur lui arrive, seroit de le vendre s'il est en assez bon corps pour cela.

Quelquefois aussi un bœuf se rompt la corne, en faisant un effort au travail: ce mal n'est pas autrement dangereux, quand il n'est point négligé; il suffit de couvrir la plaie d'un linge imbibé de vinaigre, huile d'olive & sel; le tout mêlé ensemble, & continuer durant trois jours.

Le quatrieme jour, on y fait fondre de la poix & du vieux-oing, autant de l'un que de l'autre: on met par-dessus de l'écorce de pin bien polie; & lorsque le mal commence à se guérir, on le frotte de suie.

Ce mal, quoique de peu d'importance dans son commencement, ne veut point être négligé, d'autant qu'il s'engendre souvent des vers dans la plaie, qui pourroient y causer du désordre: on les fait mourir avec un porreau qu'on pile avec du sel, & qu'on met sur le mal; les vers meurent aussi-tôt.

Lorsque la plaie est nette, on prend de la poix, de l'huile & du vieux-oing, qu'on fait fondre; on en couvre des étoupes qu'on met sur la plaie, & elle se guérit peu de temps après.

Les *étranguillons* ne sont autre chose que des humeurs qui descendent, d'un cerveau refroidi, sous la gorge du bœuf, & qui forment des glandes, qui, en grossissant, peuvent étouffer le bœuf.

Pour y remédier, on lui ouvre, matin & soir, ces glandes avec une lancette, puis on lui frotte entiérement le dessous de la gorge avec de l'huile de laurier & du beurre frais battus ensemble à froid: il faut, avec cela, lui tenir chaudement la tête, en la lui couvrant d'une bonne couverture; autrement il courroit risque de mourir.

Il est à propos que la saignée soit abondante; & lorsqu'on voit que la tumeur se dissipe, il n'y a plus qu'à donner de bonne nourriture au bœuf, pour qu'il reprenne ses forces.

Lorsque la tumeur est venue à matiere, si l'ouverture, par où elle sort, n'est pas assez grande, on pourra y faire une petite incision avec un rasoir; tous les jours on nettoiera bien la plaie avec du vinaigre & du sel, & on y appliquera une emplâtre faite avec vinaigre, sel & lie d'huile, le tout à dose égale & bouillie ensemble; mais, de crainte que la plaie se ferme trop tôt, il est bon d'y mettre un plumaceau frotté d'onguent *Egyptiacum.* Et pour dissiper le mauvais levain qui pourroit rester dans les glandes du cou du bœuf, on le purge en lui faisant avaler, dans quatre verres de vin, deux cuillerées de poudre de racine de concombre sauvage, & un peu de sel de nitre mêlés ensemble.

Fievre. Elle vient ordinairement de ce que le bœuf a trop travaillé pendant les chaleurs; & quand il l'a, sa tête est fort pesante, ses yeux sont tristes & enflés, & l'ardeur du dedans se fait sentir à travers le cuir.

Pour guérir la fievre du bœuf, il faut d'abord le saigner à la veine du front ou de l'oreille, & ne lui donner pour nourriture, que des alimens rafraîchissans, comme

en été de l'herbe fraîchement cueillie, parmi laquelle on mêle des laitues, chicorées & feuilles de vignes ; & en hiver, du foin humecté & du son mouillé : on lui en donne deux fois par jour. Pour l'eau, il la faut claire & fraîche ; & pour en ôter la crudité, on peut y mêler deux poignées de farine de seigle.

Le bœuf qui a la fievre ne doit pas sortir de l'étable.

On peut encore s'y prendre de cette maniere pour la guérir. On fait d'abord une décoction de mauves, chicorées sauvages, laitues & bettes blanches ou poirées dans deux pintes d'eau, qu'on met bouillir avec du son ; le tout passé dans un linge ; on y ajoute deux bonnes cuillerées de miel, & autant d'huile de noix : on le donne au bœuf en lavement ; ensuite on le saigne à la veine du cou, ou entre les fourches du pied. Après cela, on prend une chopine de lait de chevre, un demi-septier d'huile de noix & quatre œufs ; on y mêle environ un verre de jus de pourpier, & on fait boire le tout au bœuf : on doit continuer pendant trois jours ce remede, & il le soulagera. Ou bien, ayez de la farine d'orge, mêlez-la avec du vin, & donnez-le à boire au bœuf ; ou prenez du *gramen*, qui soit venu à l'ombre, lavez-le bien, mêlez-le avec des feuilles de vigne, & le donnez à manger au bœuf : après ces remedes, on peut réitérer le lavement ci-dessus.

Autre remede. Le bœuf qui a la fievre, restera un jour sans manger ; le lendemain on lui tirera du sang sous la queue, & une heure après on lui donnera pour nourriture, des rejetons de choux cuits avec huile d'olives, qu'on lui fera avaler à jeun pendant cinq jours.

Dans les pays où naissent les oliviers & le lentisque, on en nourrit les bœufs fiévreux, on n'en prend que les sommités tendres & les feuilles : celles de vigne leur sont encore bienfaisantes. Il est bon de leur laver la bouche avec une éponge imbibée de vin, & de leur faire boire l'eau froide trois fois le jour. On peut aussi leur donner des feuilles de saule, de l'orge cuite dans de l'eau & refroidie, ou de la farine d'orge mouillée ; & pour boisson, de l'eau, où l'on aura mis cuire des pommes aigres & vertes.

Souvent le bœuf atteint de fievre est dégoûté, ou ne fait que tâtonner la nourriture qu'on lui donne. Comme il faut qu'il ait de quoi se soutenir pour résister au mal qui l'atténue, on prend de la farine d'amidon, environ un litron, six œufs, deux onces d'huile rosat & une pinte de vin blanc ; on mêle le tout, & on l'entonne dans la bouche du bœuf, avec une corne ; ou bien on lui fait prendre six œufs mêlés avec deux onces de sucre & autant de miel.

Flux de ventre. Le flux de ventre n'est qu'un bénéfice de santé, s'il ne dure que deux jours ; mais quand il dure davantage, il abat extrêmement le bœuf, sur-tout lorsqu'il rend du sang.

Le remede le plus aisé est de le laisser trois ou quatre jours sans lui donner à manger que des pepins de raisins trempés dans du gros vin, & un peu d'avoine ; & pour boisson, on lui fera bouillir des grate-culs ou des pelures de coings dans une pinte d'eau, qu'on lui fera avaler une fois par jour seulement.

On peut aussi le guérir en lui donnant à boire de l'eau tiede mêlée de farine d'orge, & lui faisant prendre une décoction d'écorce de grenade ; ou bien on lui donnera à manger deux pintes de farine de froment brûlé, détrempée dans une pinte de vin rouge.

Dans les pays où croissent les oliviers sauvages, on les nourrit de feuilles de cet arbre, mêlées de roseaux, tant que le flux dure ; & pour boisson, on leur donne de l'eau dans laquelle on a fait bouillir une poignée de graine de myrte, une livre d'origan ou menthe sauvage fort tendre, & autant d'auronne de jardin.

Mais comme le flux de ventre peut provenir au bœuf par une intempérie de l'esto-

mac, qui est trop foible pour digérer les alimens qu'il a pris, il faut aider la nature, en le rafraîchissant par quelques lavemens, comme celui-ci.

Prenez six poignées de bouillon-blanc femelle (*tapsus barbatus*), deux onces d'orge pilée; faites-les bouillir dans trois pintes d'eau jusqu'à réduction d'une pinte, passez cette décoction, mettez-y dissoudre une once de miel rosat, & la donnez tiede au bœuf.

Il faut donner très-peu à manger au bœuf qui a le flux de ventre, & même il ne lui en faut donner que pour le soutenir. Sa nourriture sera pour lors d'épeautre & d'orge rôtis, arrosés de vin rouge ou de vinaigre, & passés ensemble à la poële sur le feu.

D'autres lui font manger de l'orge avec des lentilles & de la paille de froment hachée, le tout mêlé ensemble. Le son mouillé de bon vinaigre, ou mêlé de farine de millet, y est encore excellent, de même que les châtaignes pilées & mêlées avec du son de froment; ou bien de l'eau ferrée avec graine de cresson rôtie, ou du gros vin avec sang-de-dragon & bol d'arménie pulvérisé; ou bien encore du vin, dans lequel on a mis de l'encens réduit en poudre.

La gale vient principalement d'un sang échauffé & corrompu : c'est pourquoi pour la guérir, il faut saigner le bœuf à la veine du cou, & lui donner un lavement d'herbes rafraîchissantes; ensuite lui faire avaler, pour médecine, une chopine de lait de vache, une once de tartre & un quarteron de miel mêlés ensemble.

On le nourrira d'herbe en été, & en hiver, de foin humecté & de son mouillé, deux fois par jour; & durant quelque temps on le frottera d'un onguent composé de cette maniere.

Prenez environ une livre de saindoux, une chopine d'huile d'olive, deux onces de soufre vif, autant de myrrhe, & une demi-once d'alun de plume; broyez le tout ensemble dans une chopine de bon vinaigre, & frottez-en le corps du bœuf.

Autre remede. Le bœuf galeux étant saigné, on le frotte le lendemain avec des cendres chaudes, de maniere que le sang y vienne : cela fait, on lui donne une potion avec le mercure préparé, mêlé d'alun en poudre & d'huile de lentisque.

D'autres prennent de la sarriette, du soufre, de la vieille huile d'olive, de l'eau & du vinaigre, qu'ils font bouillir; le tout étant cuit & tiede, ils y jettent de la poudre d'alun, & ils en frottent la gale du bœuf.

Quelques-uns prennent environ un demi-verre de suc d'ellebore qu'ils mettent dans une chopine de vin, & le font avaler au bœuf galeux : ce remede a la vertu de chasser par le bas toutes les mauvaises humeurs qui causent la gale.

Ou bien on frotte la gale, pendant trois ou quatre jours, de deux onces d'huile de chenevis & demi-once de cantharides, qu'on a fait bouillir ensemble.

La graisse de volaille, mêlée avec de l'huile d'olive, ou du fiel de bœuf incorporé avec du soufre vif pulvérisé, de l'absinthe, de l'huile, du bon vinaigre, & un peu d'alun de plume en poudre, font aussi très-bons contre la gale.

Il est encore bon de prendre une étrille ou un bouchon de paille, d'en frotter fortement les endroits galeux pour en ôter la croûte, de maniere que le sang en sorte; ensuite on frotte la gale, une fois le jour, avec du savon mêlé dans de l'eau de lessive; ou bien on la frotte une seule fois d'onguent gris, ou *neapolitanum* : elle sera guérie en trois jours.

Lorsque la gale est guérie, pour nettoyer la peau du bœuf, il faut la frotter avec du soufre vif mêlé de poudre de térébenthine, ou avec du vinaigre.

Indigestion. On connoît que le bœuf ne digere point, par les rots fréquens qu'il

fait, & par un bruit qu'on entend dans son ventre; il est dégoûté, il a les nerfs tendus & roides, & les yeux pesans; on ne l'entend point ruminer, ni se nettoyer avec sa langue, ce qui est une marque de santé dans un bœuf.

Pour le guérir de l'indigestion, prenez neuf pintes d'eau chaude & trente rejetons de choux que vous ferez un peu bouillir; ajoutez-y un bon verre de vinaigre, & donnez le tout à manger au bœuf, sans le nourrir d'autres choses.

Ou bien, tenez-le enfermé dans une étable, prenez quatre livres de sommités de lentisque, & d'olivier sauvage, broyez-les bien, ajoutez-y une livre de miel, mêlez le tout dans quatre pintes & demie d'eau, & le laissez infuser à l'air l'espace d'une nuit; ensuite faites-le avaler au bœuf, en le lui entonnant dans la bouche. Cela fait, une heure après, donnez-lui à manger quatre livres d'ers (c'est une espece de vesce noire) macéré dans de l'eau, & ne lui laissez boire autre chose: en continuant ainsi pendant trois jours, toute la cause du mal se dissipera.

Si on néglige de remédier à l'indigestion, l'enflure survient au ventre, & le bœuf souffre de grandes douleurs dans les entrailles, de maniere qu'il ne peut prendre aucune nourriture; il se plaint, & ne peut rester en place; il se couche par terre, agite la tête, & remue la queue plus souvent qu'à l'ordinaire. A la vue de ces symptômes, il faut employer ce remede singulier.

On lui prend la queue, & on la lui serre avec un cordeau tout près des fesses; ensuite on lui fait avaler trois demi-septiers de vin mêlé d'un demi-septier d'huile d'olives ou de noix, & après on le fait marcher vîtement environ quatre cents pas.

Si la douleur continue, il faut se frotter la main d'huile, la lui fourrer dans le fondement, en tirer la fiente, & le promener un peu. Si ce remede est encore impuissant, on prendra des figues sauvages qui soient seches, on les broiera, & on les lui donnera avec neuf fois autant pesant d'eau chaude.

Quelques-uns, avant que de saigner le bœuf attaqué d'indigestion, lui font boire une pinte de vin, dans lequel ils ont fait macérer un peu de temps, trois onces d'aulx pilés: quand il a pris ce breuvage, il faut le faire marcher; car il n'y a que le grand ferment qui puisse corriger le mauvais levain qui dérange l'estomac du bœuf.

D'autres prennent dix oignons coupés par rouelles, les mêlent avec une livre de miel cuit, & deux onces de sel égrugé menu; ensuite ils font manger le tout au bœuf, & le promenent.

Langueur. Quelquefois le dégoût du bœuf n'est qu'une langueur qui vient de ce qu'il a trop travaillé, ou de ce qu'il a été trop exposé aux injures de l'air.

Si c'est en été, & qu'il y ait apparence que le mal vienne de la grande chaleur, après le premier des remedes ordonnés à l'article précédent, on jettera deux poignées de farine dans trois pintes d'eau qu'on lui donnera à boire à midi, & autant le soir; pour nourriture, on lui donnera le matin un picotin de son humecté, mêlé d'une poignée d'avoine seulement, puis de l'herbe pour son fourrage: on continuera ainsi jusqu'à ce qu'il mange bien.

En hiver, la langueur vient ordinairement de ce que le bœuf a bu de l'eau de neige, ou de ce qu'il a été refroidi par les pluies. Dans ces cas, après lui avoir fait prendre la potion de vinaigre dont on a parlé à l'article du dégoût, on lui donnera du son tout sec avec moitié d'avoine le matin, & autant le soir, & de bon foin dont on ne le laissera manquer ni jour ni nuit, observant outre cela de le tenir chaudement dans l'étable.

Maigreur, Le bœuf est quelquefois si maigre, que sa peau est collée aux os. Le premier soin qu'il y faut apporter, est de l'oindre avec du vin & de l'huile mêlés ensemble, & de le frotter rudement à contre-poil, en approchant des parties qu'on frotte, une pelle rouge, pour mieux faire pénétrer le remede, & détacher la chair des

des côtes; ensuite, comme cette maigreur ne vient que de chaleur, on lui donnera un lavement d'une décoction de bettes blanches ou poirées, chicorée sauvage, & autres herbes rafraîchissantes, avec du son : on le donne tiede au bœuf, après y avoir ajouté deux cuillerées d'huile de noix ou d'olive.

Après ce lavement, sa nourriture sera, le matin, du foin humecté; deux heures après, un picotin de son mouillé; à midi, de l'eau blanchie de farine d'orge pour le faire boire; depuis cette heure jusqu'au soir, de l'herbe fraîche si c'est en été, ou, si c'est en hiver, toujours du foin mouillé, & le soir, encore un picotin de son mouillé: trois jours passés de la sorte, on commencera alors à lui donner du son mêlé moitié avoine, mais toujours mouillé, & on continuera ainsi jusqu'à ce qu'il se rétablisse; ce qu'on connoîtra aisément par son poil, qui sera doux au manîment.

Mal de cœur. On le connoît par un battement de flancs fréquent, accompagné de temps en temps de nausées, qui font pencher la tête au bœuf, & qui lui rendent les yeux tout tristes. Pour l'en guérir, on lui fait prendre gros comme deux feves de bon orviétan ou de thériaque, dans une chopine de vin rouge : quand il l'a avalé, on lui frotte le muffle avec de l'ail: deux heures après, on lui fait des rôties au vin ou une copieuse salade de porreaux, cives, ciboules, céleri & autres herbes fortes qu'on trouve dans la saison, & on la lui donne à manger avec du vinaigre & du sel.

Si le mal s'opiniâtre, on fera une décoction de bourrache, violette, buglose & mélisse, qu'on fera prendre au bœuf, tant que le mal le tiendra; il faut lui laver souvent la bouche avec du vinaigre. Si c'est en hiver qu'il tombe en défaillance de cœur, on prendra du sucre, du gingembre, cannelle & girofle, le tout pulvérisé, de chacun deux onces; on le mêlera dans du vin, & on le lui fera avaler. Si on s'apperçoit qu'il y ait battement de cœur, on prendra du girofle pulvérisé avec suc de marjolaine ou de buglose; on mêlera le tout dans du vin qu'on lui fera avaler; ou bien on lui donnera de la décoction de mélisse, de bourrache & de buglose : elle est spécifique contre le mal de cœur.

Le foie d'antimoine, après une demi-saignée, donné le matin & le soir, à la quantité d'une once, dans du son sec, jusqu'à la consommation de quatre livres, est très-bon pour rétablir les bœufs exténués, dont la peau est collée sur les os, & pour fortifier ceux à qui la fatigue, ou un travail excessif ôte entiérement le désir de manger. Le foie d'antimoine, ainsi donné dans un picotin de son, en continuant la nourriture ordinaire, leur donnera bientôt de l'appétit, de l'embonpoint & de la force.

Mal de tête. Les humeurs qui descendent du cerveau, & que le bœuf jette en abondance par les yeux & par les naseaux, sont des marques certaines du mal de tête, sur-tout lorsqu'il se tourmente beaucoup, qu'il se plaint, & qu'on lui voit la tête enflée, & plus chaude que de coutume.

Pour le guérir, prenez de l'ail bien broyé, mettez-le infuser à froid deux heures dans du vin, & le lui seringuez dans les naseaux; cela facilitera l'écoulement des humeurs; il faut, outre cela, lui tenir la tête bien chaude. Ou bien prenez du thym, de l'ail & du sel, broyez le tout ensemble, mêlez-y du vin rouge, & frottez-en la langue du bœuf.

Il est bon aussi de lui tirer du sang de la veine du cou, & de lui donner un lavement, dont voici la composition.

Prenez feuilles de centaurée, cardamome, pouillot, guimauve, ellebore & fenouil, de chacun deux poignées; faites-les bouillir dans deux pintes d'eau réduites à trois chopines; joignez-y une once de séné que vous y laisserez un peu infuser sans bouillir, demi-livre de miel, un peu de sel, trois cuillerées d'huile de noix,

deux onces d'agaric pulvérisé, & trois onces de casse; mêlez le tout, coulez-le; & le donnez tiede au bœuf: ce lavement abattra les vapeurs des entrailles qui causent le mal de tête.

Si c'est en été, il faudra se servir de médicamens rafraîchissans, & donner au bœuf, pour alimens, des feuilles de vigne, laitue & chicorée sauvage; & pour boisson, de l'eau blanchie avec farine de seigle: mais, si c'est en hiver, on le nourrira d'orge, d'avoine, d'epeautre & de bon foin, & on lui donnera à boire de l'eau avec farine d'orge.

Mal des yeux. Lorsqu'un bœuf a les yeux enflés, on lui met dessus de la farine de froment détrempée clairement avec de l'eau & du miel. S'il paroît quelque blancheur dans l'œil, on le guérit avec du sel ammoniac pulvérisé, mêlé avec du miel; ou bien, on prend de la poudre du poisson qu'on appelle *seche*, & on en souffle dans la partie malade; ou bien encore, prenez demi-once de poudre de benjoin & cinq onces de sel ammoniac, battez le tout, & frottez-en l'œil: la racine de cette plante, pilée avec huile de lentisque, opere le même effet.

Lorsque les yeux lui pleurent, on prend de la farine d'orge cuite au four, on la met dans de l'eau & du miel, & on en frotte les yeux du bœuf: la graine de panais sauvage, mêlée avec miel & suc de raifort sauvage, est encore fort bonne pour ce mal.

Palais enflé cause de la douleur au bœuf & le dégoûte: c'est pourquoi, pour la dissiper, il n'y a qu'à y faire une petite incision, afin qu'il sorte du sang, ou le saigner de la veine du palais.

Après la saignée ou l'incision, frottez-la avec du sel & du vinaigre, ou lui donnez une fois de l'ail bien macéré & pilé, & le nourrissez d'herbe bien tendre, ou de bon foin, vesce écossée, feuilles d'orme ou de vigne.

Piqûres des bêtes venimeuses. Il faut prendre de l'herbe-aux-teigneux, autrement appelée *glouteron*, la broyer avec du sel, & la mettre sur la piqûre, après l'avoir scarifiée: la racine de cette herbe est préférable aux feuilles. Le trefle des prés est merveilleux pour la morsure des bêtes venimeuses; on l'applique dessus, comme le glouteron; & pour préserver le cœur du bœuf des mauvais effets du venin, on prend le suc de ce trefle qu'on lui fait boire dans du vin. Au défaut des feuilles de cette plante, on en prend la graine, qu'on lui donne dans du vin. Les racines du même trefle, pilées & mêlées avec farine & sel, & appliquées sur la piqûre, sont encore bonnes.

On peut encore prendre cinq livres pesant de sommités de frêne tendres, les piler dans une égale portion de vin, presser le tout pour en exprimer le jus, le passer, le donner à boire au bœuf, & mettre les sommités, broyées avec du sel, sur la blessure.

La musaraigne est une petite bête, dont la morsure est venimeuse; on la trouve à la campagne, elle ressemble à une taupe: lorsqu'un bœuf en a été mordu, il devient érené; la plaie s'enfle, & peut être mortelle si on n'y remédie promptement.

Pour cela, il y en a qui prennent une alêne d'airain, en percent la partie blessée, & la frottent avec du savon trempé dans du vinaigre.

D'autres prennent la musaraigne, la jettent dans de l'huile, & l'y laissent mourir & macérer quelque temps; ensuite ils la broient, & ils en frottent la morsure.

Quand on n'a point attrapé l'animal, on prend du cumin, on le broie avec poix-résine & vieux-oing, & on en fait une emplâtre qu'on applique sur le mal; mais si l'enflure vient à suppuration avant que d'être dissoute, il faut y appliquer le feu, pour ôter tout ce qui paroît infecté, & après la frotter avec de la poix-résine & de l'huile d'olive.

Pissement de sang ou *bœuf qui pisse le sang*. Cela vient de ce qu'il s'est trop échauffé, ou de ce qu'il a été morfondu, ou bien de ce qu'il a mangé quelques mauvaises herbes.

Dès qu'on s'en apperçoit, il faut lui retrancher toute boisson, excepté le breuvage que voici.

On prend une chopine d'urine d'homme, autant d'huile d'olives, six œufs frais, & plein la main de suie de four, le tout battu ensemble, qu'on fait avaler au bœuf; & comme ce mal ne va point sans douleurs, pour l'appaiser, on lui lie les oreilles, on les bat avec une petite baguette, jusqu'à ce qu'elles deviennent toutes rouges: alors on voit certaines petites veines qu'on perce, & il en sort du sang qui est presque vert. Cela fait, on lui met du sel dans la bouche, & on le promene.

Ou bien, prenez trois onces de chenevis, autant de millet marin; pilez-les, & mêlez-y une once de thériaque ou de bon orviétan; mettez le tout dans deux pintes de vin blanc, faites-le bouillir; puis étant refroidi, ajoutez-y deux onces de safran, & faites-le avaler au bœuf: il ne faut lui faire boire que de l'eau tiede, blanchie avec du son, & manger en été de l'herbe, & du foin mouillé en hiver.

Autrement, prenez deux pintes d'eau ou de jus de plantain, moitié de bon vinaigre, & pareille dose d'huile d'olives; joignez-y gros comme deux châtaignes de concombres sauvages, secs & pulvérisés, autant de coques d'œufs; mêlez le tout & le faites avaler au bœuf.

Outre tous les remedes ci-dessus, il est bon de donner au bœuf quelques lavemens rafraîchissans; principalement s'il a les flancs altérés, ce qui se remarque par leur battement fréquent. Voici la composition d'un lavement très-salutaire.

Prenez de la pariétaire, du mélilot & de la camomille, de chacun trois poignées; faites-en une décoction dans deux pintes d'eau, que vous laissez réduire à une; ensuite ajoutez-y demi-livre d'huile de lin ou de noix, un quarteron de miel, une chopine de verjus & deux onces de casse. Il faut que la décoction soit passée, & lorsque le tout est ainsi incorporé, on le donne tiede au bœuf.

Poumon ulcéré. C'est une maladie fort dangereuse au bœuf; il devient maigre & étique, ne fait que tousser, & n'est ni bon pour le travail, ni pour la boucherie: le mal devient incurable, si on le néglige.

Il faut de temps en temps donner au bœuf du son mouillé, mêlé d'une once de sperme de baleine, & demi-once de soufre, de cinabre, d'antimoine; ou bien on lui fait avaler le remede qui suit.

Prenez deux onces de muscade, autant de safran, demi-once de gingembre, un quart-d'once de cannelle, avec un peu de réglisse; pilez le tout ensemble; ajoutez-y une chopine de vin blanc & un quarteron de miel: mêlez le tout, coulez-le & vous en servez.

Poux. On frotte les bœufs par tous les endroits du corps où ils en ont, de poussiere de charbon: on peut réitérer cela jusqu'à la guérison: ou bien y employer l'onguent composé d'urine d'homme, de poix-résine fondue dans du vin blanc, & du beurre salé; le tout mêlé ensemble. Il suffit de leur faire un collier de vieille toile large de deux doigts, frotté d'onguent gris ou *neapolitanum*, qu'on leur fait porter pendant quelques jours, jusqu'à ce qu'on voie qu'ils n'ont plus de vermine.

Rétention d'urine. Pour peu qu'on observe un bœuf, on s'apperçoit aisément qu'il est travaillé d'une rétention d'urine, quand il a de fréquentes envies, & qu'il fait souvent des efforts pour uriner, sans pouvoir le faire.

Pour guérir ce mal douloureux, on prend de la pariétaire, du seneçon & des racines d'asperges; on les met bouillir ensemble, & on en fait une fomentation

avec du beurre frais, qu'on applique aux bourſes du bœuf dans un linge : on continue tous les jours ainſi juſqu'à ce qu'il urine aiſément.

Pour breuvage, on prend une chopine de vin blanc, dans lequel on a mis bouillir deux cuillerées de miel & autant d'huile, qu'on lui fait avaler pendant trois jours, le matin, en pareille quantité; & pour aliment, on lui donne des feuilles de raves le plus ſouvent, & en plus grande quantité qu'on peut, avec un picotin de ſon mouillé à midi, & autant le ſoir : ces remedes le guériront en huit jours de repos.

On peut encore lui donner de la graine de céleri bien pilée, qu'on lui fait avaler dans une pinte de vin blanc.

Si la rétention continue, prenez une dragme de nitre avec de l'ail, pilez le tout, mêlez-le dans une pinte de vin blanc, & le donnez à boire au bœuf; ou bien prenez mauve, guimauve, pariétaire & chicorée ſauvage, de chacune deux poignées; faites-en une décoction dans deux pintes d'eau, que vous ferez bouillir & réduire à trois chopines; mettez-y diſſoudre deux onces d'eſprit de térébenthine, ſix gros de ſel végétal, & ſix onces d'eau de raves; le tout étant bien mêlé, vous le donnerez tiede au bœuf, après l'avoir fait marcher pendant une demi-heure.

Quand il aura rendu ce lavement, on lui fera prendre deux onces de ſalpêtre réſiné, dans une chopine de vin blanc; enſuite on le promenera encore : c'eſt par le moyen de ces mouvemens, que les obſtructions de la veſſie ſe débouchent, & que la nature pouſſe aux urines.

On peut encore donner au bœuf trois onces de colophane pulvériſée dans une livre de vin blanc.

Sang-ſue avalée. Il arrive ſouvent qu'en buvant, un bœuf avale une ſang-ſue, ce qui l'incommode beaucoup. Les ſang-ſues ont coutume de ſe jeter à la bouche & de s'attacher au palais de l'animal, quand il boit dans un lieu où il y en a; ou bien le bœuf l'avale en buvant : pour lors elle s'attache à l'orifice de l'eſtomac, qui le gonfle de maniere que le bœuf ne peut avaler de nourriture. Quoique ce petit reptile ſoit extrêmement foible, il ne laiſſe pourtant pas d'affoiblir beaucoup ce fort animal. Quand une ſang-ſue eſt attachée au palais, on prend une feuille de figuier ou un morceau de drap rude, & on la détache; mais quand elle eſt deſcendue dans l'eſtomac, ce n'eſt qu'à force d'huile d'olive ou de noix, mêlée avec de l'eau, que l'on fait avaler à l'animal, qu'on fait détacher & mourir la ſang-ſue. Quelques-uns font boire au bœuf de la ſaumure, d'autres du vinaigre chaud.

Teſticules enflés. Prenez de la fiente de bœuf avec des fleurs de camomille & de mélilot, ou ſimplement du ſaindoux, & frottez-en les teſticules du bœuf : il guérira en le laiſſant un peu de temps ſans rien faire, pourvu que cette enflure ne vienne que de quelque légere contuſion; mais ſi elle vient d'inflammation, elle eſt plus dangereuſe. Alors prenez de l'huile roſat, blancs d'œufs, eau roſe & lait; mêlez le tout & frottez-en les teſticules du bœuf : ou bien ſervez-vous d'huile roſat, huile violat & lait, le tout mêlé; ou bien encore de ſuc de plantain ou de pourpier mêlé avec huile roſat & blancs d'œufs.

Il eſt à propos pour lors de mener le bœuf à la riviere, & de lui faire baigner les parties enflées : rien n'eſt meilleur pour répercuter les particules du ſang qui cauſent l'enflure.

Il y en a qui appliquent ſur les teſticules une emplâtre faite avec craie blanche pulvériſée, vinaigre & ſel; le tout battu juſqu'à ce qu'ils voient qu'il ne faſſe qu'un corps.

Ou bien, prenez de la farine d'orge, écorce de grenade, ſemence de rhue, feuilles de *ſemper vivum*; mettez le tout en bonne quantité dans du vin; faites-le

bouillir; & ajoutez-y du lait: quand le tout est cuit, servez-vous-en. On peut encore se servir de farine de feves avec saindoux, qu'on fait cuire ensemble en consistance d'onguent.

S'il arrive que les testicules aient abcédé, on les frottera avec huile rosat & huile de camomille, mêlées & battues ensemble. Quelques-uns ordonnent le cataplasme fait avec pariétaire ou vitriol bouilli dans du vin blanc; ou avec fiente de bœuf cumin, eau & vinaigre mêlés ensemble.

Toux. Le froid, la poussiere, la crudité de la boisson, la sécheresse des poumons causent la toux: quand elle ne seroit que simple, elle fatigue toujours beaucoup un bœuf, qui est obligé de travailler: c'est pourquoi, lorsqu'on l'entend tousser, il faut lui faire une décoction d'hyssope, pour lui donner à boire, & lui faire prendre en remede des poireaux pilés avec du froment.

Si la toux ne diminue point, il faudra prendre deux verres de miel, autant d'huile, un quarteron de beurre frais, avec deux onces de vieux-oing, faire bouillir le tout, & le faire avaler au bœuf.

Si le mal s'opiniâtre, on prend de l'herbe appelée marrhube, on la pile, & on en exprime du suc plein un bon verre; ensuite on y mêle autant d'huile de noix, autant de vin rouge & moitié de sel, & on fait prendre de ce breuvage au bœuf.

L'herbe appelée dent de chien, hachée & mêlée avec des feves pilées, ou trois litrons de lentilles moulues & mêlées dans trois chopines d'eau chaude, sont encore bonnes contre la toux du bœuf, sur-tout quand elle est récente.

Antidote expérimenté pour toutes sortes de Bestiaux.

Prenez de la racine d'angélique & graine de genievre, de chacune deux poignées; faites-les sécher, & les pulvérisez finement; mêlez-y une poignée de feuilles de rhue toute verte & deux têtes d'ail; ajoutez-y du miel suffisamment; battez le tout ensemble, & l'incorporez bien; ensuite donnez au bœuf de cet antidote, la grosseur d'un œuf de pigeon, dans une chopine de vin rouge tout chaud. On en fait prendre pareille dose aux chevaux, & gros comme une noix aux bestiaux de médiocre taille, dans un verre de vin seulement.

On peut se servir de ce remede comme on se sert du mithridate, de la thériaque ou de l'orviétan; il est spécifique contre le mauvais air & le poison; il est également souverain pour les hommes. Si on en met sur un charbon de peste, il le fait venir à matiere; il est encore merveilleux contre les morsures des bêtes venimeuses: on prétend aussi qu'il est bon pour les chiens enragés.

Maladies épizootiques ou contagieuses, & mortalité des Bestiaux.

Les symptômes des *maladies épizootiques* sont par-tout les mêmes; c'est toujours perte d'appétit, tristesse, larmoiement, diminution & cessation de lait; enfin cours de ventre & déjections sanguinolentes. On prescrit, comme souverain, le remede suivant, pratiqué dans la généralité de Caen en 1745. Prenez soufre en bâton que vous ferez bouillir dix-huit fois dans de l'eau, jetant l'eau chaque fois dès qu'elle commence à bouillir; faites sécher ensuite les bâtons de soufre jusqu'à ce qu'ils paroissent se réduire en poudre très-fine. Donnez une once & demie de cette poudre, matin & soir, dans du son ou de l'avoine. Ce remede ne doit que seconder les saignées, tant de cou que sous la langue. De plus on recommande de faire boire à la bête malade la plus grande quantité de petit lait qu'il sera possible.

On a remarqué, en 1772, que les bestiaux attaqués de ces maladies, sont très-friands de pommes sauvages, qui leur sont très-salutaires; & que deux cuillerées d'un extrait de ces pommes mêlées dans leur boisson, sont un puissant préservatif.

Il y a eu des années si fatales aux bestiaux, qu'on en a vu périr en grande quantité, de toutes especes & en toutes sortes de pays, sur-tout dans les années extrêmement seches, parce que les bestiaux sont obligés, faute de pâtures, de brouter les feuilles d'arbres sur lesquelles sont attachés quantité d'insectes très-nuisibles. Ces maladies épidémiques qui se sont multipliées dans les dernieres années, ont fait faire beaucoup de recherches & d'expériences dans les différens états de l'Europe; & nous croyons rendre service au public de rassembler ici les maux & les remedes les plus spécifiques qui sont venus à notre connoissance.

Il faut d'abord visiter les bestiaux deux ou trois fois par jour, faire nettoyer leurs étables, & les parfumer avec de l'encens ou du genievre; on frotte aussi leurs auges & leurs rateliers, & on les lave avec de l'eau dans laquelle on a mis tremper des herbes odoriférantes.

Cela observé, si on voit qu'il se forme à la racine de la langue de l'animal une espece d'abcès, qui la couperoit en vingt-quatre heures, on ratisse ce mal avec un couteau ou une cuillier d'argent; ensuite on le lave d'une liqueur dont voici la composition. On prend du vinaigre, dans lequel on fait tremper de l'ail un peu écrasé; on y ajoute du sel & du poivre, & on s'en sert.

Mais si le bœuf ou la vache, qu'on examine, se trouve attaqué intérieurement d'une certaine maladie appelée *palonid*, on prendra une demi-once d'aloës & un quart d'once de foie d'antimoine concassé; on mêlera le tout, & on le fera avaler au bœuf malade avec une corne. Il faut en donner une once aux bœufs ou vaches, sept gros aux veaux d'un an, six gros aux autres qui sont plus jeunes, quatre gros à un mouton, & aux agneaux à proportion.

L'*herbe aux vaches*, qui est la même que l'*ellebore noir*, est quelquefois seule suffisante pour guérir la maladie des bestiaux. On fait un trou à la peau qui pend au gosier des bœufs & des vaches; on passe de l'herbe aux vaches à travers de ce trou, on la lie avec de la ficelle, & on la laisse jusqu'à ce qu'il en coule quantité d'eau & de pus, qui entraîne la maladie avec soi. Quand il ne s'y fait point de tumeur & de suppuration, c'est une marque de mort.

Maladies des Bestiaux, qui se déclarent par un bouton sous la langue.

Prenez deux onces d'impératoire, deux onces d'angelica la boëme, & une petite poignée d'herbe nommée la rhue; mettez le tout dans un pot de vin, faites-le bouillir jusqu'à diminution de moitié; ensuite jetez-y demi-livre de poudre cordiale; & quand cette liqueur sera refroidie, jusqu'à n'être que tiede, donnez-la à la bête malade: il faudra auparavant lui bien laver la langue avec du vinaigre.

On s'est encore servi utilement, dans les endroits où la contagion a fait tant de ravages, d'*assa-fœtida*, qu'on a mis infuser dans le vinaigre avec ail, sel & poivre, pour laver la langue des bœufs & des vaches auxquels il survenoit une espece d'abcès à la racine de la langue, qu'on avoit soin auparavant de ratisser avec une cuiller, & on la lavoit ensuite avec cette infusion.

Quelques-uns ont observé de mettre un morceau d'*assa-fœtida* dans un trou fait à l'auge ou au ratelier des étables, près de l'endroit où on attache le bétail; ou bien de frotter les auges avec la lotion précédente. On a aussi fait entrer cette drogue dans la poudre thériacale & l'orviétan qu'on a fait préparer pour ces maladies.

Maladie qui a attaqué les Bêtes à cornes & les Chevaux, dans la Généralité d'Auvergne, & qui s'est introduite, sur la fin du mois d'Avril 1731, dans l'Election de Gannac, Généralité de Moulins.

Cette maladie se découvre par une vessie qui paroît dessus, dessous & aux côtés de la langue de la bête malade. Cette vessie est blanche dans sa naissance, rouge ensuite, & dans un instant presque noire : elle croît, & laisse après elle un ulcere chancreux qui croise dans l'épaisseur de la langue, en avançant du côté de la racine, la coupe en entier, & fait, peu de temps après, périr l'animal. On voit, dans vingt-quatre heures, le commencement, le progrès & la fin de cette maladie.

Elle est d'autant plus dangereuse, qu'elle ne se manifeste par aucun symptôme extérieur, & que la bête malade boit, mange & travaille à son ordinaire jusqu'à ce que la langue soit tombée.

Il faut donc, pour prévenir les suites fâcheuses de cette maladie, avoir une attention infinie à faire visiter deux ou trois fois par jour la langue de toutes les bêtes à cornes, afin de prendre le mal dans sa naissance ; & sur-tout l'on ne doit point se tranquilliser sur l'éloignement de la maladie. L'expérience vient d'apprendre que, quoiqu'il fût à une distance raisonnable de la ville de Gannac, toutes les paroisses des environs de cette ville, & à une demi-lieue à la ronde, en ont été infectées dans le même jour, sans qu'il y ait eu aucune communication d'une paroisse à l'autre.

Le remede préservatif pour les bestiaux, qui ne sont point encore attaqués de cette maladie, est composé des drogues suivantes, pour chaque bête. Prenez thériaque ou orviétan, trois dragmes; gingembre, girofle & cannelle, une dragme; genievre en grain & poivre concassé, deux dragmes de chacun ; & une muscade de moyenne grosseur, qu'il faut concasser : faites infuser le tout dans un pot couvert, pendant cinq ou six heures au moins, dans une pinte de bon vin rouge. Avant de donner le remede, remuez bien le tout, de maniere que le marc suive l'infusion, & ne le donnez qu'après que la bête a été cinq ou six heures sans manger.

Ce breuvage ne peut faire que du bien aux bestiaux qui le prennent.

Si, en visitant les bestiaux, on apperçoit une ou plusieurs vessies adhérentes à la langue, il faut sur le champ, avec une cuiller ou autre piece d'argent, crever la vessie, en enlever la peau, & racler la plaie jusqu'au sang; ensuite continuer, & la laver avec de l'eau de fontaine ; & pour le mieux, avec du fort vinaigre, dans lequel on aura mis du sel pilé, du poivre, de l'ail concassé, & des herbes fortes, si on en a. Cela fait, on couvre la plaie de sel bien fin, après l'avoir bien frottée avec une pierre de vitriol de Chypre.

Si l'on trouve l'ulcere formé, il faut user du même remede, & le réitérer dans l'un & l'autre cas, deux ou trois fois par jour, jusqu'à la guérison.

On prétend que, quand la vessie se trouve sur la langue, on doit faire saigner la bête au cou.

Cette maladie s'est fort étendue en 1731 ; elle a attaqué aussi les chevaux : on en attribue la cause à la grande sécheresse & à la quantité prodigieuse de chenilles qu'il y a eu cette année.

Maladie qui regne en Europe, parmi les Bestiaux, depuis 1740.

Cette maladie est une *fievre maligne, pestilentielle & pourpreuse* : elle a pris

naissance en Bohême, pendant que ce royaume a servi de théâtre à la guerre. Delà elle a passé en Hongrie & en Baviere. Le Tyrol, l'Alsace, la Lorraine, la Franche-Comté, & différentes provinces de France, en ont successivement ressenti & en ressentent encore les cruelles atteintes. Les autres royaumes de l'Europe n'en ont point été exempts, & par-tout l'on a perdu & l'on perd journellement une quantité prodigieuse de bestiaux. Ce n'est que sur les taureaux, bœufs, veaux, & sur-tout sur les vaches, que cette maladie s'est attachée.

Quelques jours avant que les vaches paroissent malades, qu'elles soient dégoûtées, tristes, &c. dans le temps même qu'on les croit encore en bonne santé & que le lait fournit, on s'apperçoit d'un mouvement de fievre considérable, en sorte que le battement du cœur augmente de vivacité & de vélocité presque du double.

Dès ce temps il faut tenir ces animaux à la diete la plus sévere; & si on ne le fait pas, ou qu'on ne se soit pas apperçu de ce mouvement de fievre, cette fievre ayant, pour ainsi dire, couvé plusieurs jours, suivant la disposition plus ou moins grande de la bête malade, les accidens suivans se manifestent tout-à-coup: des frissons irréguliers reviennent plusieurs fois le jour, leurs yeux sont rouges & larmoyans, leurs cornes & leurs oreilles froides, la tête lourde & pesante; on leur voit couler une bave gluante & épaisse des naseaux & de la bouche; le lait diminue insensiblement; & au lieu de trois pintes, qui est la traite ordinaire, on a de la peine à en tirer une pinte, quelquefois même une chopine par jour. Ces animaux toussent fréquemment, poussent de longs soupirs, sont dans une tristesse, une langueur, une insensibilité prodigieuses; dans leurs excrémens, on voit, les premiers jours de la maladie, des filets de sang. Les unes ont un flux de ventre considérable; d'autres ne fientent qu'avec des tranchées; on remarque un mouvement convulsif de l'épine, depuis la tête jusqu'à l'extrémité du dos; elles ne se soutiennent plus sur leurs jambes, elles battent du flanc; la respiration devient de plus en plus gênée; en appuyant sur les reins, on sent la peau presque séparée de la chair, & on s'apperçoit d'un froissement semblable à celui d'un parchemin sec; enfin, si on ne leur donne promptement les secours nécessaires, elles meurent, les unes au bout de huit jours, d'autres au bout de trois, quatre & cinq jours: on en a vu mourir en quatre heures de temps, qui, avant, n'avoient eu aucuns symptômes de la maladie, & qui, par l'ouverture de leurs corps, en avoient intérieurement tous les accidens

Dans les animaux qu'on ouvre, qui sont morts de cette maladie, on trouve le premier estomac, en suivant d'abord les organes de la digestion, rempli d'une quantité prodigieuse d'alimens, quoique souvent ces animaux aient été trois, quatre, six & huit jours sans manger. En poursuivant toujours, on trouve le *feuillet* rempli d'alimens durcis, & semblables à des mottes à brûler; les membranes de ce viscere noirâtres, gangrenées, & se déchirant aisément. Le dernier estomac, autrement appelé, *la franche mule*, est par-tout d'un rouge pourpre, semé de taches violettes: on y trouve quelquefois du pus; la membrane intérieure s'enleve facilement; les intestins sont gangrenés. Dans plusieurs de ces bêtes, on remarque des taches noires au foie, des hydatides, des marques de gangrene au poumon, le cerveau enflammé, la rate & les reins dans l'état ordinaire; mais, dans presque toutes, on trouve la vessicule du fiel remplie d'une bile de consistance trop fluide; la couleur en est altérée, elle n'est plus de ce vert foncé qui lui est naturel. A l'extérieur, on remarque, dans quelques vaches, vers les mamellons du pis, des taches livides & pourpreuses; le fondement rend un peu de sang noirâtre & gangrené.

Cette maladie bien connue & bien caractérisée par tous ces symptômes, il s'agit à

à présent d'enseigner la maniere de pouvoir la guérir. Il faut faire des cauteres sous la gorge de ces animaux, à l'endroit qu'on nomme fanon. On en perce la peau avec un instrument tranchant, (les paysans appellent cette méthode *herber* ;) ensuite on introduit le doigt dans le trou, pour détacher la peau de la chair, & former une espece de cellule dans laquelle on met un morceau d'ellebore noir. Pour rendre ce morceau de racine d'ellebore plus actif, on le roule dans un digestif fait avec le suppuratif & les mouches cantharides, un tiers de cantharides & deux tiers de suppuratif. On peut animer la racine avec de l'orpiment, du sublimé corrosif, ou quelqu'autre caustique qui ait de la force ; ensuite on doit entretenir la suppuration avec du saindoux ou du suppuratif ordinaire pendant quinze jours au moins, & avoir soin de mettre un séton dans le voisinage, pour procurer un écoulement suffisant à la matiere du dépôt. On pourroit faire venir de ces dépôts à différentes parties du corps de l'animal malade, & ce seroit le moyen d'en tirer plus d'avantages.

Il faut accompagner ce remede d'une seule saignée, d'une grande diete, & de boisson fréquente avec l'eau blanche, pour laisser les estomacs se vider. On doit avoir soin aussi deux fois le jour de mettre un bâillon à la bête malade, pendant une heure ou deux. On garnit ce bâillon d'une toile entortillée, dans laquelle on a mis un mastigadour fait avec sel, poivre long, un peu d'ail & miel : par ce moyen, la salive devient plus fluide, se rectifie & contribue à la digestion. Il faut aussi frotter les narines & le derriere des oreilles, plusieurs fois le jour, avec du vinaigre aromatique.

Outre ces remedes, il est encore nécessaire de parfumer l'étable deux fois le jour avec des baies de genievre, ou des feuilles de romarin, sauge, rhue, absinthe, lavande, thym, &c. séchées & brûlées, pour purifier l'air.

La nourriture doit être fort légere, un peu d'herbes, de son, de farine de seigle, ou de l'orge moulue, le tout en très-petite dose, & à la sixieme partie de la nourriture ordinaire.

Ces animaux ne peuvent guérir qu'en maigrissant : & plus ils sont gras, plus leur guérison est difficile, & leur mort inévitable. Ce remede réussit mieux aussi aux bêtes délicates, qu'aux bêtes grasses & robustes ; aux jeunes, qu'aux vieilles, à celles qui sont moins malades, qu'à celles qui le sont beaucoup.

Les vaches qui guérissent, passent par différens périodes : d'abord leurs yeux ne sont plus rouges & ne larmoient plus, leur dos se couvre d'écailles, leur pis est parsemé de boutons ou pustules ; aux environs de leur cou, & sur-tout près du dépôt, on voit une grande quantité de boutons couverts de croûtes, qui tombent au bout de quelques jours ; elles commencent à se lécher les naseaux & la peau, le poil se raffermit, le lait revient, la fiente est plus ferme, & on n'en voit point qui soient attaquées une seconde fois de la même maladie.

Lorsque les vaches attaquées de cette maladie ont des pustules sur la langue, ce qui est bon signe, il faut la leur ratisser jusqu'au vif, & la bassiner avec du vinaigre & du sel.

Les principaux symptômes des maladies des vaches en général, & sur-tout des maladies épizootiques inflammatoires qui ont régné en 1745, 1746 & 1747, & en 1770 & 1771, sont le dégoût & la constipation, ou un dévoiement en petite quantité, le larmoiement, &c.

Les remedes qui ont réussi sont la saignée réitérée les deux premiers jours de la maladie, ensuite inutile.

Les lavemens émolliens avec du son & du miel, ou des herbes dans la saison.

L'eau blanche seule, les jours de saignée & de purgation. On y a ajouté, les

autres jours, de l'orge cuite à petite quantité, & deux gros de sel marin, trois fois par jour.

On les a purgées avec deux onces de crême de tartre mêlée avec un peu d'eau, tous les vingt-quatre heures jusqu'à guérison; ou bien une fois avec une once de séné, deux gros de jalap en poudre, & demi-livre de miel, avec suffisante quantité d'eau.

On a évité tout usage de thériaque ou orviétan, vin & eau-de-vie, ne leur donnant rien de spiritueux, & qui soit propre à augmenter l'inflammation.

On a séparé les vaches malades des autres, pour les préserver, & l'on a fait des fumigations journellement avec vinaigre, feuilles de rhue, de sauge, de lavande, romarin, genievre, ou autres herbes fortes. On leur a frotté la bouche tous les jours trois fois avec une gousse d'ail pilée avec du vinaigre & du sel, & l'on a fait bonne litiere pour tenir les animaux toujours séchement.

Pour les maladies qui parurent en 1776, on fit peu de remedes. On se contenta de laver & bien nettoyer les étables, ce qui parut meilleur que tous les parfums; de présenter aux bestiaux des feuilles de mauve, de pariétaire, d'oseille, de laitue, de bourrache, de poirée, une salade même toute assaisonnée, quelque breuvage un peu aigrelet, ou mélange d'eau & de vinaigre. Ils ne prennent que ce qui leur convient.

Mais pour ceux qui ont eu le frisson & les cornes froides, on leur a donné un peu de vin; on y a ajouté de la thériaque dans cette occasion; c'est tout ce qu'il a été besoin de faire. Toutes les recherches sur cette maladie, toutes les épreuves, toutes les expériences, se sont réduites à ce peu de principes, selon M. Paulet, célebre médecin, qui s'est occupé de ces maladies, par ordre du Gouvernement.

Maladie qu'on nomme Lente, qui est une espece de flux de sang.

Il faut prendre une grosse poignée de l'herbe nommée verveine, & la faire bouillir dans un pot de vin jusqu'à ce qu'il soit réduit à moitié : on fera prendre cette boisson à la bête malade le plus chaud qu'on pourra, & aussi-tôt on lui fera manger un picotin de seigle; il faudra bien la couvrir, & ne lui donner de nourriture que deux heures après le remede.

Du Scorbut, ou du Chancre.

C'est un mal épidémique qui attaque les chevaux, bœufs & vaches, & qui leur prend, comme aux cochons, par des grains de ladrerie à la levre de dessus & de dessous, & à la langue, qui est fort rude : elle tombe dans peu de jours, & l'animal meurt aussi-tôt.

Remede. Grattez d'abord, avec une cuillier d'argent, les marques du scorbut, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus rien de rude : plus la langue saigne, mieux c'est; ensuite frottez ces endroits avec la pierre de vitriol, faites saigner l'animal, & gargarisez lui la bouche avec le gargarisme qui suit.

Prenez une poignée de gousses d'ail, deux pintes de fort vinaigre, une poignée de la plante nommée éclaire, une poignée de ronces, force sel & poivre, & laissez infuser le tout pendant vingt-quatre heures.

On peut en faire usage à froid dans le besoin, mais il vaut bien mieux chaud : il faut s'en servir trois fois par jour quand le mal est pressant, & deux fois quand il ne s'agit que de le prévenir.

Quand la cuiller d'argent a servi pour un cheval malade, il la faut passer par le feu avant de s'en servir pour un autre.

De la Rage.

On a beaucoup écrit depuis quelque temps ſur la rage, & après les différens remedes que l'on a tentés, tant en Angleterre qu'en France, nous n'en ſommes gueres plus avancés ; nous ne ſommes encore que trop dans l'incertitude du véritable. L'émulation qui regne aujourd'hui dans la médecine, ſembloit nous promettre qu'on ne ceſſeroit de chercher des remedes efficaces à pluſieurs maladies regardées juſqu'à préſent comme incurables. Ces remedes nous ſont-ils donc cachés pour jamais ?

On cherche encore ce remede efficace contre l'horrible fléau de la rage ; ce mal, commun à tous les animaux, & ſi humiliant pour l'humanité, qui paroît attaquer particuliérement les nerfs, ces parties fines, ſi délayées, dont la contexture & le mécaniſme nous ſont ſi peu connus, & dans leſquelles paroît réſider la vertu de communiquer intimement à l'ame la douleur comme le plaiſir, & le pouvoir de la bouleverſer, en dérangeant notre raiſon. A combien de maux n'eſt pas expoſée la nature humaine, ſans y avoir trouvé de remedes! la goutte, le rhumatiſme, &c. On eſt revenu de la prévention où l'on étoit, & de la prétention abuſive de certains remedes contre la rage, dont on a reconnu l'inſuffiſance, comme le bain de la mer, &c. Le mercure paroît avoir opéré quelques guériſons, mais il ne réuſſit pas dans tous les cas, & l'on ne va encore qu'à tâtons ; ce qui ne ſauroit tranquilliſer. Nous donnerons cependant ici quelques-uns de ces remedes accrédités, auxquels beaucoup de perſonnes ont la foi, & cette confiance ſeule, comme l'on ſait, ſi elle n'eſt mere de toute ſûreté, elle empêche quelquefois que le mal n'arrive par la crainte & l'effet d'une imagination exaltée, qui n'eſt que trop capable de corrompre la maſſe du ſang, & de jeter dans les accidens qui en réſultent.

Pour guérir de la rage quelqu'animal que ce puiſſe être, commencez d'abord, s'il y a plaie entamée, par la bien nettoyer avec quelque ferrement, & la bien laver avec du vin & de l'eau tiede où vous aurez mis une pincée de ſel.

Cela fait, prenez de la ſauge, de la rhue & des marguerites ſauvages, une pincée de chacune : joignez-y quelques racines d'églantiers, ou bien de la ſcorſonnere, autrement dit, ſalſifix d'Eſpagne ; broyez ces racines, ajoutez à tout cela cinq ou ſix gouſſes d'ail & une pincée de gros ſel, & pilez le tout juſqu'à conſiſtance de marc ; enſuite prenez de ce marc, appliquez-le ſur la plaie en forme de cataplaſme, & ſi cette plaie eſt profonde, vous y ferez diſtiller du jus de ce marc, puis vous l'envelopperez juſqu'au lendemain.

Après ce premier appareil, il reſtera du marc dans le mortier, environ la groſſeur d'un œuf, que vous imbiberez d'un verre de vin blanc ou rouge, il n'importe, en broyant le tout enſemble dans le mortier ; enſuite vous exprimerez le ſuc en le paſſant par un linge, & vous le ferez prendre à jeun en breuvage au bœuf : après la priſe, vous lui laverez la bouche avec du vin ſeulement, & vous ne lui donnerez point à manger que trois heures après.

Pendant neuf jours on met de ce marc ſur la plaie, & chaque jour on fait prendre de ce ſuc à l'animal mordu.

Il arrive ordinairement qu'au bout de ces neuf jours, la plaie n'eſt point refermée ; mais pour lors il n'eſt plus queſtion que de la traiter comme une plaie ſimple. Ce remede a déja été décrit dans *le parfait Maréchal*, par Solleyſel ; premiere partie, page 217, & dans les Plantes uſuelles, par Chomel, édition *in-8°*, page 453.

Autre remede contre la Rage, pour les hommes & pour les bêtes.

Prenez la coquille de dessous d'une huître à l'écaille mâle, c'est-à-dire, de celle dont le poisson a un bord noir, & dont l'écaille a en dedans des marques qui sont noires quand l'huître est vieille, & qui sont jaunes quand l'huître est encore jeune; faites-la calciner au feu ou au four, jusqu'à ce qu'elle se rompe sans effort; réduisez-la en poudre impalpable, & si vous le pouvez, passez-la au tamis; ensuite faites-la prendre au malade. Il y a trois manieres de donner ce remede.

La premiere, & celle qui agit le plus promptement, est de le donner en bol comme le quinquina, en mettant cette poudre simplement dans du pain à chanter mouillé, & en multipliant les bols à proportion de la facilité avec laquelle le malade pourra les avaler.

La seconde, est de le donner dans du vin blanc.

La troisieme, est de battre cette poudre dans quatre œufs frais, & d'en faire une omelette avec de l'huile, & non avec du beurre, qui empêcheroit absolument l'effet: on fait manger cette omelette au malade sans pain & sans boire.

La dose ordinaire, pour ceux qui sont dans l'accès, est le poids de six gros, pour la premiere fois, qui doit se donner au malade le plus promptement qu'il est possible: les deux jours suivans, il faut lui en donner quatre gros à jeun, & qu'il ne mange que trois heures après.

La dose, pour ceux qui sont mordus à sang, & pour ceux qui ont été à la mer & qui n'en n'ont point été guéris, est le poids de quatre gros pour chacun des trois jours; il faut le donner au malade, le premier jour, au moment qu'il se présente, les deux autres jours à jeun, & qu'il ne mange que trois heures après l'avoir pris.

Quand le malade n'a été que pincé, léché ou éraflé, ou qu'il se trouve dans une grande crainte, qui est souvent aussi dangereuse que la morsure à sang, la dose n'est que le poids de deux gros, & il ne doit en prendre qu'une seule fois.

La dose, pour les animaux, doit se proportionner à leur grosseur, & leur être donnée avec quelque chose qu'ils aiment, pourvu qu'il n'y ait point de beurre.

L'effet en seroit plus prompt, si on pouvoit leur faire avaler cette poudre avec de l'eau ou du vin.

Ce remede a été donné dans les précédentes éditions de la *Maison rustique*, avec le certificat suivant.

Je soussigné, Prêtre, Docteur en Théologie, Administrateur des Sacremens aux malades de la Paroisse de S. Eustache de Paris, certifie que j'ai un très-grand nombre d'expériences de ce remede depuis vingt ans, sans que j'aie jamais su qu'il ait manqué personne. Fait à Paris, ce premier Avril 1716.

Signé, THOREAU.

Quand on fait prendre ce remede aux chiens, on leur ôte les œufs, & on emploie seulement l'huile d'olives pour y mettre la poudre d'écaille.

A l'égard des chevaux, bœufs ou vaches, il faut la poudre de quatre à cinq écailles, avec huile d'olives, & faire le reste comme pour l'homme.

Il est bon de faire provision de cette poudre d'écailles, & d'en calciner beaucoup, afin d'en avoir toujours en réserve, sur-tout dans les pays où ces écailles sont rares; la poudre ne s'en corrompt point.

CHAPITRE II.

Du Laitage.

Nous parlons du laitage immédiatement après les bêtes à cornes, parce que ce sont elles qui en donnent le plus ; & quoique ce soient les vaches qui fournissent presque seules les laiteries, cependant nous faisons ici un chapitre séparé du laitage, parce que c'est une matiere usuelle & importante à l'économie champêtre. Elle comprend même d'autres bêtes que les vaches ; car les brebis, les chevres & autres animaux fournissent aussi la laiterie : c'est pourquoi ce chapitre-ci est général, & les regles qui y sont expliquées, doivent être observées pour toutes sortes de laitages.

Ce chapitre renfermera quatre articles ; le premier sera pour la situation, les ustensiles & les soins généraux de la laiterie ; le second, pour le lait ; le troisieme, pour le beurre ; & le quatrieme, pour les frômages.

Article I. *De la Laiterie.*

Elle doit être, comme nous l'avons dit ailleurs, située & bâtie si à propos, qu'elle soit chaude l'hiver & fraîche l'été, afin que le laitage s'y conserve malgré les chaleurs & les gelées ; on doit la tenir bien nette, bien fermée, bien enduite de mortier & blanchie ; les tables & autres ustensiles doivent être souvent lavés ; la fenêtre par où doit venir le jour & l'air nécessaire pour y travailler & dissiper le mauvais goût que le laitage cause à la longue, garnie d'un bon treillis à petites mailles, en sorte que les chats, les rats, ni aucune ordure n'y puissent faire tort. Il est bon qu'il y ait aussi un évier bien propre & bien coulant, pour laver les ustensiles & jeter toutes les saletés.

Nous supposons qu'avec cela la laiterie est garnie de tables, ais, terrines & pots de différentes grandeurs, de baquets, & de tous les autres ustensiles nécessaires aux différentes façons du laitage, tels que sontune ou deux barattes, qui est le baril à battre le beurre, haut de deux pieds, large par le bas & étroit par le haut, garni de son couvercle percé d'un trou, au travers duquel passe la batte-beurre ; (les pauvres gens s'en passent, & battent leur beurre avec la main dans de grands pots de terre :) des claies, des éclisses, qu'on appelle autrement chazerets, caserons ou cornes, c'est-à-dire, de petites cages ou petits moules, soit de bois, soit de terre, dont le fond est d'osier ou percé à petits trous, pour faire sécher les fromages & en laisser couler le lait clair ; des cuillers pour dresser le lait, (celles de bois sont plus propres que celles d'airain ou de fer), des couloirs, qui sont des especes d'écuelles rondes dont le fond est percé, pour couler le lait au travers d'un linge qu'on met dessus ; des cages d'osier à deux étages, hautes de deux pieds sur un pied & demi de diametre, pour suspendre à l'air & y mettre égoutter les fromages, &c. ; des écrêmettes faites en forme de petites soucoupes d'un bois mince, propre & sans goût ni odeur, ou des coquilles de moules d'étang.

Il faut choisir, pour avoir soin du laitage, une servante de confiance, qui ne peut pas être trop propre sur elle & sur tout ce qui l'approche, ni laver & balayer trop souvent la laiterie & les ustensiles qui y servent, afin de garantir le laitage de toute ordure, mauvaise odeur, araignées, &c.

ARTICLE II. *Du Lait.*

Tout le monde ſait le profit que le lait produit, comme aliment ordinaire, ſoit lait ou crême, comme aſſaiſonnement, comme remede, comme beurre, & comme fromage.

Subſtance, ſortes & choix du lait.

Il eſt plus ou moins propre à ces différens uſages, ſuivant le plus ou le moins des trois ſubſtances qui le compoſent : la graſſe ou butyreuſe, l'épaiſſe ou la caſéeuſe, & la ſéreuſe ou lymphe ; elles ſe ſéparent, & on les diſtingue aiſément, pourvu que le lait ait du repos ; & c'eſt à peu près ce qu'on appelle la crême, le caillé & le petit-lait.

Nous avons le lait de femme, celui d'âneſſe, de chevre, de brebis, de vache, de cavalle, de chameau & de truie : ils ſont tous en uſage, à la réſerve du dernier ; mais il ſuffit de les indiquer. Il ne s'agit ici que du lait de vache : c'eſt le plus agréable & le plus en uſage de tous les alimens ; la partie butyreuſe y domine plus que dans aucun autre : c'eſt pourquoi il eſt épais & gras, il adoucit en rafraîchiſſant, il nourrit & rétablit les parties ſolides.

Le lait a différens degrés de bonté, ſuivant les ſaiſons, ſuivant l'âge des bêtes qui le fourniſſent, ſuivant l'âge du lait même, & ſelon la qualité & la quantité de la nourriture, & les endroits où elle ſe prend.

Le lait du printemps, particuliérement celui du mois de Mai, eſt le meilleur & le plus ſouverain ; il eſt moins épais & plus aiſé à digérer que dans tout autre temps, parce que les animaux vivent alors, en abondance, d'alimens plus humides & plus ſucculens. Celui de l'été eſt encore très-bon, à cauſe de la bonté des herbes.

Quand l'animal eſt dans ſa vigueur, ſon lait eſt plus facile à digérer, mieux conditionné, & plus cuit que quand il eſt trop jeune ou trop vieux ; parce que dans le premier état, ſon lait eſt trop cru & trop ſéreux, & dans le ſecond, il eſt trop ſec & peu crêmeux.

Le lait d'une vache qui a nouvellement vêlé, ne vaut rien, ni cru, ni cuit, ni en beurre, ni en fromage : même en général, tant qu'une vache eſt tettée, ſon lait ne vaut rien, & il faut qu'il ait ſix ſemaines au moins. Il faut de même ceſſer de tirer la vache ſix ſemaines ou deux mois avant qu'elle vêle.

On dit que les vaches noires donnent de meilleur lait que les autres.

Le lait des vaches qui paiſſent dans des lieux aquatiques, eſt moins bon, moins épais, & en plus petite quantité que celui des vaches qui pâturent dans des endroits élevés & découverts.

Le lait des animaux incommodés ou mal-ſains, ou qui ſont en chaleur, ne vaut rien.

On remarque même que les vaches, pour donner de bon lait, ne doivent pas être ni trop jeunes, ni trop vieilles ; il faut auſſi qu'elles ne ſoient point ſauvages ou coureuſes, mais paiſibles, tant aux champs qu'à l'étable, & que leur lait ne ſoit pas ſujet à tourner.

Au reſte, pour en avoir de bon & en abondance, il faut bien nourrir les animaux qui le donnent, & leur faire prendre de l'exercice ſans les fatiguer.

Comment connoître le bon Lait.

Le meilleur eſt celui qui eſt blanc, qui a l'odeur agréable, ou qui n'en a point ;

qui a la saveur douce, sans amertume, sans âpreté, sans salure; la consistance, ni trop épaisse, ni trop claire; en sorte que la goutte que vous mettrez sur votre ongle, y conserve sa rondeur sans couler. Le lait qui tire sur le jaune, ou celui qui verdit ou noircit, ne vaut rien & n'a point de corps, non plus que celui qui est bleuâtre: il faut même se défaire des vaches qui le donnent tel, à moins qu'on ne tende plus à l'abondance qu'à la bonté du lait.

Soins nécessaires pour traire, reposer, écrêmer & conserver le Lait.

La servante chargée du soin de la laiterie, lavera bien les tettines des vaches avant que de les traire, & après avoir jeté l'eau avec laquelle elle les aura lavées, elle les traira aussi-tôt dans des chaudrons ou pots bien propres; sur le champ elle coulera le lait tout chaud dans les terrines, à travers d'un linge bien blanc & mouillé, mis sur la couloire, pour en ôter toutes les saletés; & elle le laissera reposer pendant vingt-quatre heures ou environ, plus ou moins, selon les saisons: car l'été, le lait tourne bien vîte; c'est pourquoi on ne sauroit le mettre alors dans un lieu trop frais: il faut aussi éviter que le froid ne le fasse cailler trop tôt pendant l'hiver; & pour cela on doit mettre dans la laiterie quelque poëllée de feu, ou bien mettre les terrines dans le four, après le pain ôté, ou près du feu, pour que la chaleur fasse monter la crême au-dessus. Dans les saisons tempérées de l'automne & du printemps, on peut le garder davantage, & l'air n'est plus à craindre. Comme la chaleur épaissit le lait, & que le froid l'aigrit, dans les saisons tempérées on peut le garder jusqu'à trois jours dans un lieu aussi tempéré & propre.

Il vaut pourtant mieux ne pas le laisser reposer plus d'un jour, sur-tout hors de l'hiver; le plus tôt est le meilleur, pour en tirer, soit crême, beurre, jonchées, fromage, megue ou autres profits champêtres.

En hiver, que les vaches ont peu de lait, soit à cause du froid, ou faute de pâture, ou parce qu'elles sont ordinairement pleines en ce temps-là, on peut amasser trois ou quatre traites ensemble, pour ne point tant embarrasser de terrines; cela ne fait point de tort au lait.

Il ne faut néanmoins jamais mêler le lait d'une vache qui a vêlé depuis un mois, parce qu'il n'est bon, comme je l'ai déja dit, ni en beurre, ni en fromage; il est même dangereux si on le prend cru.

Quand le lait est reposé & un peu refroidi, on en va lever la crême avec une écremette, telle que nous l'avons dit, ou une grande cuiller bien nette, & on la met dans un pot bien propre jusqu'à ce qu'on l'emploie.

Les parties butyreuses du lait font la crême & le beurre, & les parties caséeuses font les fromages: c'est pourquoi le lait qui donne le plus de crême, rend le plus de beurre, & fait les fromages moins bons; au lieu que celui qui ne rend guere de crême, & qui, par conséquent conserve sa graisse, est meilleur pour les fromages que pour le beurre.

L'économie veut pourtant que l'on tire plus à la crême qu'au fromage, puisqu'il ne fait pas tant de profit que la crême & le beurre. Nous parlerons des crêmes en traitant de la cuisine. Les Bas-Normands font bouillir du lait avec des oignons & de l'ail, & le gardent dans des vaisseaux pour leur usage: ils appellent cela du sérat ou lait aigre.

Le lait se divise ordinairement en trois substances: le beurre, le fromage ou caillé, & le petit-lait ou lait clair, qui ne sert guere qu'en médecine.

Article III. *Du Beurre.*

Comme le beurre eſt la crême du lait, qui, à force d'être foulée & battue, s'eſt dépouillée de la ſéroſité qu'elle contenoit, & a pris une conſiſtance plus épaiſſe, plus le lait contient de parties huileuſes & graſſes, plus il fournit de beurre; c'eſt pourquoi on en retire davantage de celui de vache que de tout autre. Le lait le plus nouveau trait & le plus gras, fait le meilleur beurre, & il faut environ dix livres de lait pour faire deux livres & demie ou trois livres de beurre.

Pour le faire, il ne faut que beaucoup de propreté, & quelquefois un peu de patience; il n'y a qu'à mettre dans la baratte toute la crême qu'on a levée deſſus le lait, ou le lait même ſans l'avoir écrêmé, & l'y bien battre avec la batte-beurre, juſqu'à ce qu'il s'épaiſſiſſe en maſſe: on prend cette maſſe, qui eſt le beurre, on la lave bien proprement dans une terrine pleine d'eau claire, & on la met en motte ou en pains, de telle groſſeur & forme que l'on veut.

La *baratte* eſt un vaiſſeau fait de douves ou de terre cuite, large d'en bas & aſſez étroit par le haut: on le couvre d'une eſpece d'écuelle de bois percée d'un ſeul trou, au travers duquel on paſſe le manche d'un cylindre de bois long de cinq pouces de diametre & d'un pouce d'épaiſſeur, percé en pluſieurs endroits, qu'on appelle *batte-beurre*, parce que c'eſt avec ce bâton qu'on fait le beurre, à force de battre & de brouiller les parties du lait.

Dans les pays de pacages, où il ſe fait beaucoup de beurre, au lieu de baratte & de batte-beurre, on le fait dans un petit baril de forme cylindrique, poſé horizontalement ſur deux pieux de bois, qu'on tourne avec une manivelle de fer, dont la branche traverſe & porte tout le baril.

Le beurre étant ainſi fait & bien lavé, celui qu'on voudra manger ou vendre frais, doit être enveloppé d'un linge blanc, & porté au frais dans la laiterie. Quant à celui qu'on veut garder, il faut ſur le champ le ſaler ou le fondre, comme nous le dirons ci-après: s'il étoit refroidi & durci, il ne ſeroit pas ſi bon, & ne ſe manieroit pas ſi aiſément. C'eſt ainſi qu'en Bretagne, en Normandie & en Flandre, on fait les beurres exquis qui nous viennent à Paris. Les beurres fins ſe mettent dans des petits pots de grès, & les beurres de proviſions dans des longs pots auſſi de grès, qu'on nomme *tallevannes*, ou dans des *tinettes*, qui ſont des vaiſſeaux de douves faits exprès, qui ſont plus larges en haut qu'en bas. Les tallevannes remplies de beurre, peſent, ſuivant leur grandeur, depuis ſix livres juſqu'à quarante, & les tinettes depuis vingt juſqu'à deux cens livres.

Dans les Indes, le beurre ſe fait dans le premier pot qui tombe ſous la main, on fend un bâton en quatre, on l'étend à proportion du pot où eſt le lait; enſuite on tourne ce bâton en divers ſens, par le moyen d'une corde qui y eſt attachée, & au bout de quelque temps le beurre ſe trouve fait.

On fait du beurre, non-ſeulement de lait de vache, mais encore de lait de brebis & de chevre, & même de lait de cavalle & d'âneſſe. Autrefois on brûloit du beurre dans les lampes au lieu d'huile; il en tient encore lieu dans les ſalades du Boulonnois, & dans quelques autres provinces où elle eſt fort chere.

Lait de Beurre.

Après qu'on a fait le beurre, il reſte le lait de beurre, que les uns appellent *battis*, d'autres lait *ribotté*, ou ſimplement *babeurre* ou *megue;* il en coule auſſi des fromages à meſure qu'ils s'affermiſſent & ſe ſechent. Ce *ſerum* ou *petit-lait* eſt

est fort rafraîchissant & humectant : on s'en sert communément pour nourrir le bétail, sur-tout les cochons & les chiens. Les pauvres gens s'en servent aussi en temps de cherté, en le faisant un peu bouillir.

Pour faire le Beurre promptement.

Le beurre est quelquefois si long-temps à se prendre dans la baratte, qu'on perd patience à le battre; pour qu'il s'épaississe promptement, il n'y a qu'à y mettre du lait de vache tout nouvellement trait & encore chaud.

Ou bien, si c'est le grand chaud ou le grand froid qui empêche que la crême ne s'épaississe, (car les chaleurs & les froidures sont également contraires à la coagulation), il faut battre le beurre l'hiver auprès du feu; mais pas trop près, pour qu'il ne fasse qu'échauffer & animer les parties butyreuses sans les cuire : & l'été il n'y a qu'à tremper de temps en temps la batte-beurre dans une terrine pleine d'eau fraîche & claire, pour rafraîchir & lier les parties huileuses & grasses du lait, que la chaleur a émoussées.

Quelquefois aussi la cause de ce que le beurre ne se fait qu'avec bien de la peine, est dans la mauvaise qualité du lait, qui a trop peu de parties butyreuses & trop de sérosité : en ce cas, ce n'est que la patience, & le lait trait tout chaud qui peuvent faire lier le peu qu'il y a dans ce lait de parties crêmeuses & liantes; ou bien il faut se défaire de la vache qui donne un lait d'un acabit si sec & si séreux; car au reste, il y a de l'imagination, & si l'on veut, de la superstition, à croire, comme faisoient jadis quelques bonnes vieilles, qu'une bague d'or ou une piece d'argent jetée dans la baratte, fait épaissir le lait en beurre.

Choix du Beurre.

On en juge par le goût, par la couleur & par la saison.

Celui du mois de Mai est le plus estimé & le meilleur; celui d'été, fait entre les deux Notre-Dame, vient ensuite; celui du commencement de l'automne & les autres vont après.

On doit le choisir d'une saveur & d'une odeur douces & agréables.

Quant à la couleur, celui qui est naturellement jaune & qui n'est point d'un jaune trop foncé, est le meilleur; mais il ne faut pas tout-à-fait s'en fier à la couleur, il faut y goûter; car on teint le beurre en jaune avec des barbottes ou du safran. Ce jaune est pourtant aisé à distinguer du jaune naturel du beurre, parce que le jaune artificiel est bien plus foncé que le naturel. On y met aussi du suc de souci ou de coqueret, ce qui le rend apéritif & sain.

Le jaune pâle est encore assez bon, mais le beurre blanc ne vaut rien; il n'a ordinairement ni onction, ni saveur, ni odeur : celui que les vaches donnent pendant les fleurs du trefle blanc, est sans couleur, amer & mou.

On doit, outre cela, choisir le beurre le plus frais battu qu'il se peut : plus il est nouveau, plus il est agréable & salutaire, moins il en faut.

Pour servir le Beurre proprement.

Comme le beurre servi en masse n'a point de grace sur une table, & que bien des gens aiment qu'il ait un petit goût d'amande, on le mêle avec quelques amandes bien pilées; ensuite on le passe à travers une étamine, & on le file dans une seringue de bois faite exprès, dont le bout est fermé par une plaque de fer percée de différens trous; afin que le beurre, passant à travers, en prenne les

figures différentes. Il y en a qui, au lieu de seringue, se servent d'une passoire de bois; d'autres prennent une grosse serviette claire, qu'ils attachent, par un bout, à un crochet de fer, mettent le beurre dedans, & le font filer à travers la serviette en la tordant, après ils le dressent en rocher sur une assiette. Quelques-uns jettent dessus des fleurs de buglose dans la saison; d'autres le filent sans amandes, & y mettent un peu de jus d'ail pour ceux qui l'aiment, avec du sel blanc bien menu.

J'ai déja dit que, quand on veut conserver le beurre, on le sale ou on le fond.

Du Beurre salé.

Le sel donne du goût au beurre, & il le conserve, parce qu'il en bouche les pores, & empêche l'air d'y entrer & d'en désunir les principes; sans cela, il devient âcre, huileux & désagréable.

Les beurres de Mai & de Septembre sont ceux dont on fait ses provisions. On appelle beurre fins ou beurres d'herbes, ceux qui sont faits dans le temps que les vaches sont en pleins pâturages, sans se nourrir de fourrages.

Pour saler le beurre, (le plus frais est le meilleur & le plus aisé à manier), prenez-en environ deux livres à-la-fois, étendez-les avec un rouleau sur une table bien nette, ou dans un de ces baquets bas & larges, dont bien des gens se servent pour pêtrir le pain: faites-y, de ce beurre, une abaisse épaisse d'un doigt, saupoudrez-la de sel égrugé; ensuite pliez le beurre en trois ou quatre, pêtrissez-le bien, pour que le sel pénetre par-tout; étendez-le de nouveau, salez-le une seconde fois, & pêtrissez-le de même; & quand, en le goûtant, vous le trouvez assez salé, il n'y a plus qu'à le mettre dans des tinettes, ou dans des pots de grès bien échaudés, sur un lit de sel dans le fond. Vous salerez ainsi tout votre beurre de suite, & en le mettant dans la tinette ou dans le pot de grès, vous l'y presserez bien, pour qu'il n'y ait point de vide, & que tout soit en masse. Quand le pot est plein, à quelques doigts près du bord, il faut y répandre de la saumure, c'est-à-dire, du sel fondu dans de l'eau, & la renouveller de temps en temps; sans quoi le beurre ne se conserveroit pas. Il faut aussi couvrir les pots de beurre de quelques doubles de papier propre, & les mettre dans un lieu frais & hors de l'atteinte des chats, des rats & des souris.

Pour saler le beurre, on se sert indifféremment de sel gris ou de sel blanc. Le sel blanc est ordinairement plus propre, & fait une saumure plus belle à la vue que le sel gris; mais aussi le dernier donne moins d'âcreté au beurre, & il sale un tiers plus que le blanc: au reste, il n'y faut point épargner le sel. On met ordinairement une livre de gros sel sur douze livres de beurre. Comme le sel ne gâte rien, mettez-en toujours plus que moins, sur-tout quand le beurre est de lait de vaches qui ont pâturé dans des pays marécageux; de même, s'il est fait pour être gardé long-temps, ou pour être transporté, il y faut beaucoup de sel, afin qu'il ne tourne point à la graisse.

Du Beurre fondu.

Le beurre affiné ou fondu est fort bon pour les fritures, entremets, pâtisseries, & même pour les salades, au lieu d'huile: les bonnes ménageres doivent d'autant plus l'estimer, qu'il n'y a pas à craindre qu'on le mange sur le pain en leur absence, comme on fait le beurre frais ou salé.

Pour en fondre, comme pour en saler, il faut le choisir frais & de bon goût, & le prendre du mois de Mai ou de Septembre: mettez ce que vous en voudrez

fondre dans un chaudron, ſur un feu clair, modéré & toujours égal : quand il commence à frémir, remuez-le avec l'écumoir, pour empêcher qu'il ne leve, & continuez à le faire bouillir modérément juſqu'à ce qu'il ſoit cuit ; lorſqu'il l'eſt, retirez le chaudron de deſſus le feu, laiſſez-le un moment repoſer, & voyez s'il eſt clair comme de l'huile juſqu'au fond : pour lors écumez-le bien, & ſans brouiller le fond, qui eſt le plus groſſier, & que vous emploierez aux potages du commun : vous retirerez du chaudron tout le bon beurre cuillerée à cuillerée, & le mettrez dans des pots de grès bien lavés ; laiſſez-l'y refroidir, bouchez-les enſuite, & ſerrez-les comme le beurre ſalé.

Le beurre fondu peut ſe garder bon deux ans entiers, quoiqu'on n'y mette point de ſel, parce qu'il eſt purifié par le feu.

Article IV. *Des Fromages.*

Comme le fromage n'eſt autre choſe que le caillé du lait ſéparé du *ſerum*, & endurci par une chaleur lente, on doit le regarder, pour ſa façon ou pour ſes effets, comme la partie du lait la plus groſſiere & la plus compacte.

De quels laits ſe font les Fromages, & où ſe font les plus renommés.

Le fromage fait avec le lait de vache, eſt celui dont nous nous ſervons le plus ordinairement ; il eſt d'un goût fort agréable, & nourrit beaucoup.

On prétend pourtant que le fromage de lait de brebis ſe digere plus aiſément ; mais qu'il ne nourrit pas tant, parce qu'il n'eſt pas d'une ſubſtance ſi groſſiere ni ſi compacte, ayant beaucoup de parties caſéeuſes & butyreuſes, qui le rendent épais & gras.

On fait encore des fromages de lait de chevre, & on les appelle des chevrets ; mais ils ſont plus en uſage dans le pays Breſſan en Italie, qu'en France : ils ſont ici peu eſtimés, quoiqu'ils ſe digerent aſſez aiſément, parce que le lait de chevre a peu de ſéroſités, & ſe caille facilement. On en mange de très-bons en Dauphiné.

Bien des gens font du fromage de lait de vache & de brebis mêlés enſemble, & y mettent un peu de ſafran avant de le pêtrir, pour lui donner un peu plus de jaune ; de même on met un peu de lait de vache avec le lait de chevre, pour que le fromage en ſoit plus crêmeux.

On peut faire le fromage, ou avec le lait écrêmé, ou ſans en ôter la crême : dans le dernier cas le fromage eſt beaucoup meilleur & plus agréable : celui qu'on fait après avoir ôté la crême, s'appelle fromage commun ou de ménage.

Il y a pourtant des vaches dont le lait eſt ſi gras, qu'il faut en ôter un peu de crême, pour pouvoir en faire du fromage, & on le fait encore très-bon de ce lait ainſi écrêmé à demi : c'eſt pourquoi il eſt toujours bon de faire des eſſais de ſon lait, avant de ſe déterminer ſur l'emploi qu'on en veut faire.

Chaque fromage a ſon mérite, & chaque pays, chaque guiſe. Le fromage de *Brie*, qui eſt ſi commun à Paris, eſt fort gras, il eſt excellent & très-eſtimé. Les provinces de Languedoc, de Provence, de Bretagne, de Normandie, de Breſſe, de Forez & de Flandre, nous en fourniſſent chacun leurs ſortes, qui ſont très-bonnes.

Grenoble en Dauphiné fournit le *ſaſſenage*, qui eſt par petits pains ronds & épais de quatre à cinq pouces, du poids de quatre à huit livres : il doit n'être point trop vieux, avoir la pâte perſillée, c'eſt-à-dire, parſemée de veines bleuâtres, & d'un goût agréable, quoiqu'un peu piquant. Le *rocfort* de Languedoc ſe fait de

lait de brebis ; il est plat & rond comme un gâteau, épais de deux pouces au plus ; il y en a du poids depuis quatre jusqu'à huit livres ; il doit être persillé & d'un goût agréable & doux. Roanne en Forez donne de petits fromages gras, à côte rougeâtre, qui sont de lait de vache, & que l'on nomme *fromages de roche :* ils sont ronds & épais, & pesent environ deux livres ; les plus nouveaux & les plus mollets sont les plus estimés. La Franche-Comté fournit les *vachelins*, qui contrefont les gruieres de Suisse. Ceux d'Auvergne imitent les fromages d'Hollande : cette province de France en donne en quantité, des gros & des petits, qui sont tous de lait de vache : ces bêtes y sont, sur-tout dans les montagnes de Salers, si fécondes en lait, qu'ordinairement on rend par année aux propriétaires de chaque vache deux quintaux de fromage, qui se vend communément treize livres le quintal. Les gros fromages d'Auvergne pesent trente à quarante livres, & se nomment *quantal*, du nom de la montagne où il s'en fabrique le plus, ou *tête de moine*, à cause que la forme en est haute & ronde. Le petit fromage d'Auvergne est presque quarré, & pese depuis dix jusqu'à vingt livres ; il en sort peu de la province. Le bord de la Flandre fournit les marolles & les dauphins ; la Normandie, les Pont-l'Evêque, les Ponteaux-de-mer, les Neuchâtel & les Angelots du pays de Bray, qui sont faits ou en cœur, ou en ronds applatis, & quelquefois doubles. Le *semonée* est un fromage persillé, blanc & gras. L'Italie fournit les *parmesans*, la Suisse, *les gruieres :* il y en a aussi beaucoup d'Hollande.

Tous ces fromages sont bons & de grand débit : chacun suivra son goût, & l'usage du pays. Nous n'entrerons point dans la façon de chacun en particulier. Ces détails innombrables dans tous les genres, seroient impraticables. Nous nous contenterons de donner ici la véritable façon du fromage de Brie, qui est le plus voisin de nous, & des plus estimés, quoique des plus communs ; & nous y sommes d'autant plus engagés, que la véritable maniere d'opérer est inconnue hors de la Brie ; & n'a été décrite nulle part : nous avons été exprès dans de bonnes fermes de la Brie, pour l'apprendre, & nous avons suffisamment éprouvé qu'on pouvoit en faire par-tout d'aussi bons que dans cette province ; nous avons donc reconnu, par expérience, que façon fait tout en bien des genres, même ici sans égard au pâturage, comme le voudroient faire croire ceux qui ignorent la façon, car nous avons trouvé de ces fromages excellens dans des endroits de la Brie où les vaches n'avoient d'autres pâturages que les bords des chemins dans de grandes plaines de blé, & du reste des fourrages au sec jusqu'après moisson, tandis que d'un autre côté, à quelques lieues hors de la Brie, dans d'excellens pâturages, on faisoit de mauvais fromages, selon la prétendue, mais non véritable façon de la Brie ; ainsi que ces mauvais jardiniers qui s'en prennent toujours au terrein de la défectuosité de leurs arbres, dont la seule mauvaise façon de la taille est ordinairement la cause. Après avoir enfin observé avec beaucoup d'attention ce qui se pratique dans les endroits de la Brie où se font les meilleurs fromages, nous avons réussi à en faire faire d'aussi bons hors de cette province, quoique dans des pâturages très-médiocres, & qui ont été également recherchés à la vente, & pour en faire des présens. Cet objet a été négligé en beaucoup d'endroits ; ce qui est cause que ces denrées n'ont pas les qualités qu'elles devroient avoir. L'omission de la plus petite attention suffit souvent pour changer tout-à-fait la nature des choses.

Après les observations générales sur les vaches dont le lait, par sa nature, fait de bon beurre & de mauvais fromages, & d'autres qui font de bons fromages & du beurre d'une qualité médiocre, qui est toujours blanc, il y en a de particulieres à faire. 1°. Sur la parcimonie préjudiciable, de retirer une partie de la crême quand elle est montée sur le lait, pour en faire du beurre, avant de dresser les fromages, ce qui en ôte la qualité ; 2°. sur la nécessité de ne pas se servir, comme font

beaucoup de gens, de présure rance & d'une forte odeur, pour faire cailler le lait, & dont ils mettent encore une trop forte dose, ce qui seche les fromages, & leur donne un mauvais goût; mais il faut se servir d'une caillette, ou panse fraîche de veau bien lavée & nettoyée, qu'on remplit de sel & de poivre pour la conserver, & qui n'a point d'odeur & ne communique aucun goût; on en frotte seulement la coquille ou la petite écrêmette de bois de la laiterie, qu'on trempe ensuite trois ou quatre fois dans le pot de lait non écrêmé, dont on veut faire son fromage. On met cette caillette dans un petit pot couvert, pour la conserver dans la saumure. 3°. Il y a encore une attention particuliere & essentielle, capable, si on l'omettoit, de faire manquer toutes les autres, c'est la grande propreté, les vaches elles-mêmes, le laitage, les vaisseaux qui le contiennent, & qui font tourner, s'ils ne sont bien échaudés. Enfin tout ce qui sert à faire le beurre ou les fromages ne sauroit être tenu trop proprement, & si cette exacte propreté ne s'observe aussi dans ce qui constitue la façon de ces fromages, cela suffit pour en détériorer toute la qualité; de-là ces fromages de mauvaise odeur & de mauvais goût, où le ver se met. 4°. Nous devons observer encore qu'il ne faut employer que la crême la plus nouvelle & la plus douce, soit pour le beurre, soit pour les fromages. Pour les petits *fromages de Neuchâtel* en Normandie, on prend le lait tout frais tiré à midi, auquel on joint la petite crême fine du lait du matin. La perfection de l'art dépend quelquefois de ce qu'il y a de plus facile, mais l'ignorance fait paroître les moindres choses difficiles.

Après les observations que vous avez vues, le lait étant pris & suffisamment caillé, on met égoutter les cailles, comme disent nos ménageres, dans une éclisse pliée en rond, avec une ficelle autour pour la retenir, de la grandeur dont on veut faire le fromage, & assez haute pour le rendre de l'épaisseur qu'on le veut; il doit rester de l'épaisseur d'un pouce étant sec; plus mince il sécheroit trop. Quand les cailles sont tout-à-fait égouttées, le fromage se trouvant alors affermi & formé, on le renverse sur ce qu'on appelle un *cajot* ou petite natte de jonc qu'on a posé sur une *tournette* ou plateau rond composé de quelques lattes entrelacées d'osier blanc, dont le diametre est d'un pied ou quinze pouces. On met ces tournettes ainsi chargées de leurs fromages, sur des planches qui sont suspendues au milieu ou le long des murs de la laiterie, qui doit être saine & sans humidité, & à laquelle on puisse donner de l'air. Le fromage acheve de s'y ressuyer pendant quelques jours, au bout desquels le reste de l'humidité superflue paroît dessus en forme d'une mousse grasse, ou muscosité mollasse, farineuse & humide, d'assez mauvaise odeur; ceux qui ignorent la bonne méthode, salent ces fromages d'un côté sur cette muscosité, & ensuite de l'autre, & delà ces fromages ne valent rien; mais dans les bonnes fermes de la Brie, au lieu de le saler sur cette mousse ou muscosité humide qui ferménte & s'empuantit, & où les vers s'engendrent, ce qui les fait aussi couler, on la racle exactement dessus & autour avec la lame d'un couteau sans en laisser la moindre apparence. Le fromage, débarrassé de cette superfluité, étant blanc, propre & de bonne odeur, on répand dessus & autour, du sel égrugé, qui, en se fondant, pénetre suffisamment. Cela fait, au bout de quelques jours, on le retourne sur un autre clayon très-propre aussi, on le gratte & on le sale de l'autre côté pareillement. Le sel étant fondu, il suffit ensuite de le retourner de temps en temps, sans y employer de nouveau sel, en changeant toujours de clayon chaque fois, pour l'achever de sécher dans quelque chambre au dessus de la laiterie, jusqu'à ce qu'il se soit formé une couenne ou croûte bleuâtre, parsemée de taches rouges, comme des cachets; ce sont les signes auxquels on reconnoît les bons fromages. La bonne saison de les faire est en Septembre; ils se gardent, & sont bons à manger jusqu'en Mars, en les faisant affiner à mesure qu'on en a besoin.

Paſſé ce temps, ils deviennent trop forts: alors on a des fromages blancs. Ceux qu'on fait en hiver ſont fort inférieurs. En été, on les mange tout blancs, avant que l'écorce ſoit formée, ou bien auſſi-tôt qu'elle eſt faite, & de couleur griſe bleuâtre. Ils ſont alors fort doux.

Les fromages d'automne qu'on a fait ſécher, ſe gardent pendant l'hiver, & peuvent être envoyés ſecs par-tout: il faut, pour les manger, les faire *affiner*, en faiſant bouillir, dans un chaudron de la paille d'avoine, dont on les enveloppe; ils s'y affinent très-bien ſous peu de jours: on connoît qu'ils ſont au point d'être mangés, quand on s'apperçoit qu'ils ſont mollets ſous le doigt. D'autres font bouillir de la cendre dans un chaudron, & les trempent dans cette eau pendant qu'elle eſt chaude: enſuite ſans ôter la cendre, ils y font bouillir du foin dont ils enveloppent leurs fromages, comme il vient d'être dit de la paille d'avoine.

Il faut frotter ceux où il ſe forme des vers avec du vinaigre & du ſel pour faire mourir ces inſectes, mais ce ſont, comme on l'a dit, les mauvais fromages qui y ſont ſujets.

Les fromages d'Auvergne, d'Hollande, de Limoges & autres, s'affinent & s'attendriſſent en les frottant avec de la lie de vin, & les enveloppant d'un linge mouillé pour les tenir frais. On avance les fromages de Neufchâtel, en les enveloppant de creſſon de fontaine. Pour manger le fromage de Parme, ou parmeſan, dans ſa bonté, il faut qu'il ait été gardé trois ou quatre ans. On colore quelquefois ce fromage avec du ſafran, pour le rendre jaune, ou du blé vert, pour le rendre vert.

Choix & marques d'un bon Fromage.

Il doit être gras & un peu peſant, avoir la tranche nette & unie, la couleur jaunâtre, la pâte égale, bien liée, ſavoureuſe & douce, ſans mittes, vers, ni pourriture; le meilleur eſt celui qui n'eſt ni trop vieux ni trop nouveau, qui eſt aſſez gras & aſſez ſalé, d'une conſiſtance médiocre, d'un goût & d'une odeur agréables, & enfin qui a été fait avec de bon lait de vache: quand on y mêle du lait de brebis, il eſt plus blanchâtre & moins ſavoureux. Les Poitevins y mettent un peu de ſafran pour le rendre jaune.

Promptes façons des Fromages.

S'il vous ſurvient du monde que vous vouliez régaler à votre campagne d'un fromage délicat; prenez à midi la crême du lait qui a été tiré le matin, mêlez-la avec autant de lait tout chaud trait, mettez-y de la préſure délayée dans de l'eau ſalée: quand le tout eſt bien mêlé, qu'il a repoſé une bonne heure, & que la préſure a fait ſon effet, dreſſez ce caillé, avec une cuiller, dans une écliſſe haute & garnie dans le fond d'un linge bien blanc; laiſſez égoutter ce fromage pendant deux ou trois heures; enſuite renverſez-le ſur une aſſiette, ôtez-en le linge & ſervez-le; au lieu d'eau ſalée, l'eau de fleurs d'orange ou le jus d'amandes pilées, font à merveilles.

Bien des gens ne font que prendre le lait tout chaud trait, le coulent & le mettent en préſure en le remuant quelque temps avec la cuiller: ce fromage eſt fort bon à manger promptement, & il eſt meilleur au printemps qu'en toute autre ſaiſon.

Ou bien, en été, on prend du lait fraîchement caillé ſans préſure: on met ces cailles dans une écliſſe poſée ſur un cajot & une tournette, pour former le fromage, & quand il eſt ſuffiſamment égoutté, on le ſert.

Pâturages, Beurre & Fromages d'Hollande.

Toute la Hollande, ſur-tout la province particuliere de ce nom, abonde en pâturages, & ils y ſont meilleurs qu'en aucun autre endroit de l'Europe. Leurs prairies ſont entrecoupées d'une infinité de canaux, où l'on ne peut aller que par quelques ponts avec une porte que les propriétaires ferment à la clef; en ſorte que leurs beſtiaux, qui ſont en nombre infini, reſtent nuit & jour en ſûreté dans ces prairies, ſans gardien, depuis le mois de Mars juſqu'en Octobre, que les eaux, venant à groſſir par la force des vents & des pluies continuelles, couvrent toute la campagne. Si quelqu'un eſt aſſez hardi pour en emmener quelque bête, il faut qu'il paſſe par les barrieres où l'on paie les péages, ſans pouvoir aller à travers champs, à cauſe des eaux; & comme il faut montrer à ces barrieres le certificat du magiſtrat du lieu d'où l'on emmene les beſtiaux, le voleur eſt auſſi-tôt pris & pendu.

Vers la fin de Février, les payſans de Hollande mettent dans leurs prairies quantité de vaches maigres qu'ils vont acheter en Danemarck: elles ſont beaucoup plus grandes que les nôtres, & rendent communément dix-huit à vingt pintes de lait par jour, meſure de Paris. Voilà pourquoi ils font une quantité prodigieuſe de beurre & de fromages; & l'on tient qu'en Hollande & Zélande ſeulement, on a tous les ans plus de lait qu'on ne dépouille de vin dans toute la Bourgogne.

En automne, ils retirent ces vaches de la prairie, où elles ſe ſont fort engraiſſées; ils en vendent la plus grande partie aux habitans des villes, ce qui fait leur meilleure proviſion, & ils gardent les autres pour leur fournir du lait l'hiver. Chaque bourgeois a toujours ſa piece de bœuf ou vache ſalée, qui s'enfume à la cheminée: on en fait cuire le dimanche matin un gros morceau dans un chaudron, & cette piece de réſiſtance paroît toute la ſemaine ſur la table avec quelque plat de lait de beurre, de ſalade ou de légumes: car rien ne va là ſans beurre; ils en mettent quantité dans tous leurs apprêts, ils en arroſent les viandes à la broche, & ne les piquent jamais.

Voici comment ils font ce fameux beurre, qu'ils envoient dans toutes les parties du monde. Quand ils ont bien pêtri leur beurre, ils y mettent ſur vingt livres, une demi-livre de ſel, & ils le repêtriſſent le lendemain avec encore un peu de ſel; enſuite ils le mettent dans des bariques bien preſſé, afin qu'il ne s'évente point, & ils mettent quatre doigts de ſel au haut de la barique avant de la fermer.

Ils ont de deux ſortes de *fromages verts* qu'ils eſtiment beaucoup, principalement le premier; ils le font avec du perſil pilé & paſſé dans une toile; ils en mêlent le jus avec le lait, & ils mettent des clous de girofle, du gingembre, du cumin ou de l'anis. Les Hollandois trouvent ce fromage exquis: mais les Etrangers n'y trouvent aucun goût.

CHAPITRE III.

Des Bêtes à laine.

On appelle bêtes à laines, bêtes blanches ou ſimplement troupeaux, les brebis, les béliers, les agneaux & les moutons, qui ſont tous animaux de la même eſpece,

mais d'âge, ſexe ou état différens : ſouvent on ne ſe ſert que du mot de brebis ou moutons pour les ſignifier tous. Au reſte, peu de gens ignorent que le bélier & la brebis ſont le mâle & la femelle, de même que l'agneau, ſoit mâle ou femelle, eſt le petit d'une brebis, lequel n'a pas encore paſſé un an. Les laboureurs appellent *antenet*, celui qui n'en a que deux. Le mouton, à proprement parler, eſt un agneau châtré qui a trois ans.

Profits que font les Bêtes à laine.

Ce ſont les beſtiaux qui font le plus de profit : leur fécondité, leur toiſon, leur chair, leur lait, leur graiſſe, leurs peaux, leur fumier même, tout en fait tant, qu'une ferme ſans troupeau eſt un corps ſans ame.

1°. Les brebis agnelent tous les ans ; ainſi tous les ans les troupeaux doublent.

2°. On tond auſſi tous les ans, une, deux, & dans quelques endroits juſqu'à trois fois, les moutons, brebis ou agneaux, & leur laine eſt un revenu annuel, ſoit qu'on la vende aux entrepreneurs des manufactures de draps, aux bonnetiers, &c. ou qu'on l'emploie chez ſoi, ou qu'on la faſſe employer en couvertures, bas, draps ou étoffes groſſieres, comme poulangis & tirtaine, dont les domeſtiques & payſans s'habillent, matelas, &c. Les laines blanches ſont les plus eſtimées : celles d'agneaux ſe vendent comme les autres.

3°. La chair des bêtes à laine eſt eſtimée par-tout, & par-tout d'un grand débit, ſur-tout celle de l'agneau & du mouton. L'agneau eſt excellent & cher après Noël & après Pâques. La chair de brebis même, quoique fade & viſqueuſe, ne laiſſe pas que de ſe vendre aſſez bien : celle du bélier ſe mange rarement, à cauſe qu'elle a l'odeur forte & la ſaveur déſagréable, de même que le bouc : cependant on châtre, ou du moins on tourne les béliers, pour les engraiſſer enſuite, & leur chair paſſe pour les gens du commun.

4°. La caillette d'agneau ſert à faire de la préſure ; la tête, les pieds, la freſſure, le poumon, les rognons & la plupart des inteſtins du mouton, ſe ſervent à la cuiſine ; on les emploie auſſi, même le fiel, dans la médecine, à beaucoup de choſes, comme nous le dirons ailleurs.

5°. Le lait de brebis fournit beaucoup ; il eſt d'un grand uſage dans une maiſon de campagne : comme il y a moins de petit-lait que les autres, & qu'il eſt beaucoup plus gras & butyreux, on en fait du fromage qui eſt très-bon & de garde. Quelques-uns l'eſtiment même plus que celui de vache, parce qu'il ſe digere plus aiſément ; mais auſſi il eſt moins nourriſſant. Le lait de brebis s'emploie comme celui de vache, l'abondance en eſt plus ou moins grande, ſelon que les brebis trouvent de quoi manger : on les trait deux fois le jour, & on commence à le faire auſſi-tôt que les agneaux ſont ſevrés, juſqu'à ce que les froidures de l'automne faſſent tarir le lait.

6°. La graiſſe de mouton produit auſſi beaucoup d'argent, parce que c'eſt le meilleur ſuif ; il eſt plus blanc & plus ferme que celui du bœuf : c'eſt pourquoi il faut avoir ſoin de le conſerver juſqu'à ce qu'on le vende, ou qu'on l'emploie à en faire de la chandelle pour la maiſon. Pour cela, on le mêle preſque toujours avec celui de bœuf, comme nous l'avons dit au chapitre du bœuf.

7°. On ſe ſert des peaux de mouton à bien des uſages, de même que de celles de brebis & d'agneaux : pour en avoir de l'argent quand on veut, il n'y a qu'à les porter aux tanneurs, aux corroyeurs, aux mégiſſiers, aux parcheminiers, aux fourreurs & aux relieurs ; car on en fait du parchemin, de la baſanne & des couvertures de livres : on en double des manchons, des jupes, des veſtes, &c.

Tout ſert dans le mouton juſqu'aux boyaux, car on en fait des cordes.

Après

Après que la peau de mouton a été quelque temps dans la chaux, on y leve du dessus une petite peau déliée, dont on fait des éventails & des gants de femme, qu'on appelle gants de cuir de poule : cette peau s'appelle *cannepin*, & elle ressemble à celle que les anatomistes appellent dans l'homme l'épiderme.

Les cornes de béliers & celles de bœufs servent aussi aux vachers & aux bergers pour faire des cors : ils coupent le petit bout de la corne pour faire l'embouchure du cor, & ils y ajoutent un petit bâton de sureau, percé & creusé, qui sert de porte-vent & de *bocal*. On appelle bocal, l'endroit par où on embouche le cor.

8°. Le fumier des bêtes à laine est le plus substantiel & le plus vif de tous; il engraisse la terre à merveille : c'est pourquoi on la fume des vidanges de la bergerie, & on fait parquer ces animaux dans les champs.

9°. En baillant ses moutons, ou ce qu'on a de trop, à cheptel, à la fin du bail on retire ses bestiaux, avec le nombre & les profits au double, sans qu'il soit rien compté pour l'entretien ni pour la nourriture; & cette seule espece de commerce rapporte des gains extraordinaires, comme nous le dirons au premier chapitre du dernier livre de cette partie.

10°. Les bêtes à laine ont cela de particulier, qu'elles sont d'un bon débit & d'un prompt usage à tout âge, en tout état & en tout temps, tant en gros qu'en détail; ce qui est plus prompt pour l'économie champêtre : on en trouve toujours plus d'acheteurs que de vendeurs : on en enleve la laine aussi-tôt qu'elle est tondue : la chair & la peau du mouton trouvent leur emploi ou leur marchand aussi-tôt qu'il est tué : le fumier de ce bétail est également d'un prompt débit & d'un prompt usage : le fromage de brebis est encore plus facile à faire, soit pour servir sur table ou pour vendre, & il est le plus gras de tous. Si le maître ne veut point détailler ainsi ses bêtes, il ne manquera pas de marchands qui les prendront entiers; & il tirera de bon argent de ses agneaux, s'il a quelque besoin qui l'oblige à s'en défaire, plutôt que de les élever pour en tirer des profits pleins & amples.

Venons aux préceptes que nous avons à donner sur toutes les bêtes à laine. Je les diviserai en trois articles.

Le premier contiendra ce qui regarde en commun toutes les bêtes à laine, comme le choix, les différentes especes, la nourriture, le pacage, l'hébergement, le parcage, la tonte & l'engrais de ces animaux, les qualités & les soins que doit avoir un berger; le second parlera de la propagation de l'espece; & le troisieme, de leurs maladies.

ARTICLE I. *Des choses communes à toutes les Bêtes à laine, comme especes, choix, nourriture, parcage, tonte, engrais, &c.*

DU CHOIX DES BÊTES A LAINE.

Le profit qu'on tire d'un troupeau, dépend principalement de la bonté des brebis : c'est pourquoi il faut s'y connoître, soit qu'on les achete, soit qu'on les choisisse dans son troupeau, pour ne conserver que les meilleures.

Une bonne brebis doit avoir le corps grand, les yeux de même, fort éveillés & non troubles, la queue, les jambes & les tettines longues, le ventre grand & large, la démarche libre & alerte, les jambes bas-jointées, la tête, le cou, le dos & le ventre bien garnis de laine; & cette laine, si la brebis est d'un bon tempérament, doit être longue, soyeuse, déliée, luisante & blanche : les noires ne sont

pas si estimées; & les grises, ou celles qui sont tachetées de différentes couleurs, le sont encore moins, à cause de l'incertitude de la couleur des laines; mais c'est principalement aux bonnes races qu'il faut s'attacher.

On ne doit point choisir de brebis trop jeunes ni vieilles : celles de deux ans sont bonnes à garder pour le profit, & il ne faut point les prendre quand elles en ont plus de trois.

On connoît l'âge des bêtes à laine par les dents du devant de la mâchoire de dessous : elles sont au nombre de huit; elles paroissent toutes dans la premiere année de l'animal, qui porte alors le nom d'agneau mâle ou femelle. Ces dents ont peu de largeur & sont pointues.

Dans la seconde année, les deux du milieu tombent, & sont remplacées par deux nouvelles dents que l'on distingue aisément par leur largeur qui surpasse de beaucoup celle des six autres.

Dans la troisieme année, deux autres dents pointues, une de chaque côté de celle du milieu, sont remplacées par deux larges dents, de sorte qu'il y a quatre larges dents au milieu, & deux pointues de chaque côté.

Dans la quatrieme année, les larges dents sont au nombre de six, & il ne reste que deux dents pointues, une à chaque bout de la rangée.

Dans la cinquieme année, il n'y a plus de dents pointues, elles sont toutes remplacées par de larges dents.

On peut donc par l'état de ces huit dents, s'assurer de l'âge des bêtes à laine pendant leur cinq premieres années. Ensuite on l'estime par l'état des dents macheliers : plus elles sont usées & rasées, plus l'animal est vieux. Enfin les dents du devant tombent ou se cassent à l'âge de sept ou huit ans. Il y a des bêtes à laine qui perdent quelques dents de devant dès l'âge de cinq ou six ans.

Les moutons doivent être choisis comme les brebis.

Quant aux béliers, il faut prendre ceux qui ont le corps long & élevé, le ventre grand, la queue longue, les testicules gros, la tête de même, le nez camus, le front large, les yeux noirs, gros & hardis, les oreilles grandes, le rable & l'encolure larges; qu'ils soient bien chargés de laine, même aux endroits où ils en doivent avoir le moins, comme le ventre, la queue, les oreilles & la tête, jusqu'autour des yeux.

On préfere ordinairement, sur-tout dans les pays froids ou même tempérés, le bélier qui a des cornes, à celui qui n'en a point : ceux qui en ont sont plus ardens, & les brebis en conçoivent mieux; mais aussi les béliers cornus, se sentant la tête armée, incommodent fort le reste du troupeau, & par la jalousie se battent très-souvent contre les brebis, & sur-tout contre les autres béliers qu'ils ne peuvent souffrir, au lieu qu'un bélier sans cornes est plus tranquille. Nous enseignerons à l'article des maladies, les moyens d'appaiser les saillies du bélier qui a des cornes. Au reste, quand on en choisit un qui en a, on doit prendre garde si elles retortillent en forme de volutes : il est moins estimé quand il a de grandes cornes droites & ouvertes.

On donne ordinairement cinquante brebis à un bélier; il y a des gens qui ne lui en donnent que vingt-cinq ou trente; d'autres, au contraire, lui en donnent soixante & plus. Il faut que le bélier ait deux ans, & qu'il n'en passe pas huit. On connoît l'âge du bélier à ses dents, comme à la brebis : on le connoît encore à ses cornes, quand il en a; car il a autant d'années qu'il a d'anneaux à l'extrémité des cornes.

Pour former un troupeau, il faut aussi choisir les brebis à l'âge de deux ans, qui n'aient point encore porté, s'il est possible. A sept ou huit ans, elles s'affoiblissent aussi, parce que les dents de devant leur manquent pour brouter. On

prend les moutons à l'âge de deux ou trois ans, pour en tirer les toisons jusqu'à l'âge de sept ans, & alors on les engraisse pour la boucherie.

Des différentes especes de Brebis, outre les communes.

Le Berri & le Beauvoisis sont les provinces de France où l'on nourrit le plus de bêtes à laine, & où les moutons sont meilleurs : ceux de Beauvais sont extraordinairement gras.

Outre les brebis ordinaires que nous avons par toute la France, il y en a d'especes étrangeres qui y réussissent parfaitement bien. Ces brebis étrangeres rapportent ordinairement plus que les communes. Il est vrai que les bestiaux, & notamment les brebis, dégénerent assez souvent dans les pays où on les transfere, ou du moins ils n'y rendent pas tant de profit : cependant, comme on ne les en tire que parce qu'ils ont quelque chose de plus que ceux qui nous sont ordinaires, du moins ils donnent toujours plus que les autres.

I. Il y a des brebis qu'on appelle flandrines, parce qu'on les a amenées des Indes en Hollande & en Flandre : elles donnent au moins deux agneaux par an, sont plus fortes que nos brebis ordinaires, portent deux fois plus de laine, & elle est plus fine ; en sorte que le profit en est très-considérable, tant pour la quantité & la finesse des laines, que pour le nombre & la force des moutons & béliers qui en viennent. Cette race a fort bien réussi en France & ailleurs, & elle n'est pas difficile à établir ; il n'y a qu'à tirer un bélier & quelques brebis, soit des marais de Charante, de tout le Poitou & de tout l'Aunis, où il y en a, soit de Flandre, &c. Il y en a aussi dans la Provence & du côté de Bayonne ; ainsi on peut la multiplier par-tout : il suffit même d'avoir un bélier flandrin dans un troupeau de brebis communes ; les agneaux qui en viendront, tiendront du pere, tant pour la fécondité, que pour la laine qu'ils portent, qui est plus belle & en plus grande abondance.

Il faut observer cependant que les bêtes à laine de la plus grande race, ont besoin de pâturages très-abondans, & ne conviennent pas dans les pays secs, où l'herbe est rase & fine. Les petites especes, qui demandent moins de nourriture, y conviennent mieux. On ne met pas non plus des moutons de grande race sur des terreins humides, parce qu'ils y sont plus sujets à la maladie de la pourriture, que les moutons de petite race. D'ailleurs si ceux de plus petite espece étoient attaqués de ce mal, il y auroit moins à perdre que sur les plus grands.

Un mâle de cette race peut servir à cinquante brebis : mais pour conserver un bélier sans l'affoiblir, & pour avoir de forts agneaux qui ne dégénerent pas de l'espece du bélier, il ne lui faut donner que quinze ou vingt brebis. On appelle les béliers qui en proviennent, des béliers bâtards ; & quoiqu'ils tiennent beaucoup du pere, on fera bien mieux d'en avoir de flandrins & de belle origine : le profit en est plus grand quand on a un bel étalon.

On trouvera de ces béliers flandrins, comme nous l'avons dit, en Hollande, en Poitou, & en plusieurs autres lieux de la France renommés pour leurs bons pâturages ; ils commencent d'être bons à l'âge de huit mois, & durent jusqu'à quatre ans. Pour conserver la race de ces béliers, il seroit à propos d'avoir toujours quelques brebis flandrines, ou des bâtardes des plus belles.

Pendant l'été, les agneaux flandrins trouvent leur nourriture dans le lait de leur mere & dans les pâturages qu'ils broutent à la campagne ; mais pendant l'hiver il est plus difficile de les nourrir & de les élever, parce que les meres ont peu de lait, & que souvent on manque d'herbe & de foin : en ce cas, il faut avoir

recours aux moyens que nous enseignerons ci-après, pour faire avoir du lait aux meres brebis, article second de ce chapitre.

II. Dans le pays Bressan, du côté de Mantoue, il y a des brebis dont la laine est à la vérité grossiere, mais elle vient avec tant d'abondance & en si peu de temps, qu'on les tond trois fois l'année, en Mars, en Juillet & en Novembre. Il est vrai que leur toison ne seroit pas si abondante dans nos provinces occidentales de France, comme la Normandie, la Picardie & la Flandre; mais cette race de brebis bressane réussiroit bien dans la Provence, dans le Languedoc & autres pays chauds; & par-là on auroit de la laine en abondance par les trois tontes de chaque année.

Ces brebis ont encore cela de particulier, qu'on peut les mener paître en tout temps, pourvu que la terre ne soit point couverte de neiges, parce qu'elles sont d'un tempérament si robuste, qu'elles ne craignent ni la pluie, ni le froid, ni les frimats : on peut juger par-là qu'il est aisé de les nourrir. Outre leur laine, elles donnent encore beaucoup de lait durant quatre ou cinq mois de l'année, dont on fait de très-bons fromages, sans compter les agneaux qu'on en tire.

III. Il y a dans le pays Tesin une autre espece de brebis assez estimée, qu'on peut mener paître en tout temps, quand il n'y a point de neiges : elles donnent de la laine deux fois l'année : leur toison n'est guere propre que pour faire des draps de bas prix; mais en récompense, elles sont belles, grosses, elles ont de beaux agneaux, qui, lorsqu'ils sont châtrés, deviennent de beaux moutons & prennent graisse aisément. Ces brebis alaitent leurs petits jusqu'à ce qu'ils soient en état de les suivre aux champs; aussi ne fait-on pas grand profit de leur lait, si ce n'est seulement dans les mois de Juin ou de Juillet. Cette race peut réussir en France, dans les pays de montagnes.

IV. Il y a encore dans le pays Bressan des brebis appelées *brebis bâtardes* : on ne sait pas d'où leur vient ce surnom; mais, quoi qu'il en soit, ces brebis sont encore fort estimées : elles sont plus grosses que les précédentes, & plus petites que les premieres, & elles sont d'un même tempérament : on les tond deux fois l'année, & on ne retient du troupeau que les femelles : à Pâques on vend tous les agneaux qui en proviennent.

V. Il y a aussi la race des brebis de Barbarie, à laquelle l'Angleterre est redevable des grands profits qu'on y fait sur les manufactures, sur les draps, sur les bas, &c.

Cette race de brebis a été tirée de Barbarie par un Roi de Castille; & comme elles donnent deux à trois fois plus de lait & de fromages que les brebis communes d'Espagne, que la laine en est bien plus fine, & qu'elles en donnent deux fois davantage, elles enrichirent bientôt les Espagnols : sur-tout aux environs de Ségovie, d'où nous viennent encore tous les jours ces laines si fines & si vantées.

Un Roi d'Angleterre envoya une ambassade exprès au Prince Espagnol, pour qu'il lui fût permis d'acheter & de transporter dans son isle trois mille de ces brebis de Barbarie : elles y réussirent comme dans les pays d'où elles sortoient; & pour en multiplier l'espece par-tout, & maintenir les manufactures, le Roi Anglois composa une direction qui subsiste encore. Les directeurs envoyerent d'abord deux de ces brebis avec un bélier de même race dans chacune des paroisses où les pâturages étoient les meilleurs, avec défenses de tuer ni de châtrer aucune bête de la race pendant sept ans. On donna la garde de ces deux brebis & du bélier à quelque gentilhomme, ou à quelque *coq de paroisse*, c'est-à-dire, à quelque notable laboureur du lieu, qu'on exempta de tailles & impôts, comme le Roi de France a exempté les gardiens des étalons, dans les marais desséchés du Poitou, en 1675.

Plan des Bergeries Hangards ou Appentis dans ...

10 Toises

10 Toises

1 Toise

8 pieds

2 Toises



Tome 1. N°. 6.

Outre la propagation de la vraie race, le bélier Espagnol servoit un troupeau de cinquante brebis communes, dont les agneaux tenoient de la force & de la fécondité du pere à un tiers près : par ce moyen, il y en eut en Angleterre, dès la premiere année, quantité de bâtards espagnols, dont les mâles communiquerent leur fécondité aux brebis communes : c'est ce qui fait qu'on voit en Angleterre trois sortes de brebis ; les communes, qui sont fort petites ; les bâtardes, qui sont médiocres ; & les Espagnoles, qui sont fortes, belles & fécondes.

Nous avons en différens endroits de France plusieurs de ces brebis de race espagnole : elles y multiplient beaucoup, d'autant que le pays est plus chaud, meilleur & plus étendu que l'Angleterre ; ainsi il est aisé de suivre cet exemple, & d'en établir la race par-tout : elle fera deux & trois fois plus de profits que nos brebis communes, soit en force, en bonté d'agneaux & de béliers, en fécondité, en lait, soit en quantité & qualité de laines & de peaux.

VI. Au surplus, nous ne parlerons point des brebis, que les Bressans appellent *gentilles*, quoique ce soient celles qui donnent la laine la plus belle & la plus fine de toute l'Italie. On en nourrit à la vérité beaucoup dans le pays Trentin, & surtout dans les villages de Ghede & de Montechiaro ; mais comme ces brebis sont extrêmement difficiles à élever & à soigner, & que la finesse de leur laine vient du climat & des pâturages du pays, nous n'exciterons point à en élever en France.

Des bergeries, angars & appentis pour mettre les Bêtes à laine à l'abri des mauvais temps.

Nous avons parlé suffisamment de nos bergeries actuelles, de leurs défauts, & des moyens de les rendre plus saines, au chapitre de la construction des bâtimens de la basse-cour ; il nous reste de nouvelles observations à faire.

Les Anglois, pour corriger l'ancienne routine de tenir les bêtes à laine trop chaudement, dans la vue de perfectionner leurs laines, quoiqu'ils y aient réussi, ont peut-être un peu trop donné dans l'excès en tenant ces animaux exposés dans toutes les saisons à l'air & aux frimats de l'hiver, qui peuvent leur causer autant de maladies que les plus grandes chaleurs ; ce qu'on pourroit présumer par le livre de Guillame Ellis, le plus célebre berger d'Angleterre, qui est rempli de remedes à quantité de maladies. L'épreuve qu'en avoit faite M. de Sutieres à sa terre de Bellefontaine en Gâtinois, ne lui avoit pas réussi. Il n'y avoit que les bêtes les plus fortes qui résistoient. M. d'Aubenton paroît avoir été plus heureux près de Montbard en Bourgogne, au moyen des angars qu'il a fait construire pour les garantir des pluies & des neiges qui tombent d'en haut ; mais ces angars étant ouverts à tous les vents, ce qui en fait, dit-il, la plus grande salubrité, ils ont paru à certaines personnes sujets à plus d'inconvéniens que les appentis qu'il blâme. M. Gay a établi de ces appentis à la Barre, paroisse de Senlis, près Chevreuse, & en paroît content : ils doivent être sur un terrein élevé pour être plus sains ou moins humides. Ces appentis, qui ne sont cependant pas sans défauts, comme le remarque M. d'Aubenton, nous ont semblé s'accorder avec le milieu que nous avons pris ici entre l'abus de nos anciennes bergeries trop chaudes, où nos moutons sont étouffés à force de soins, & ceux qu'on risque de perdre par trop d'abandon. Nous donnons le plan que nous a gracieusement envoyé de sa main M. Gay, à qui nous en marquons ici avec plaisir notre reconnoissance. Ces appentis sont très-simples & peu dispendieux. C'est une enceinte de murailles d'environ douze pieds de hauteur, qui renferment un quarré de 56 toises de terrein, autour duquel sont ces appentis de deux toises de largeur, qui sont capables de contenir 150 bêtes. La partie la plus haute du toit est aussi élevée que le mur, & la partie la

plus basse est soutenue sur le devant par des piliers de six pieds de hauteur, y compris un dez de pierre sur lequel ils reposent, de sorte qu'on passe facilement dessous. On attache tout autour des murs des *rateliers*, dont les barreaux ont deux pieds de longueur, & sont placés à deux pouces & demi ou trois pouces de distance les uns des autres, selon la grosseur des bêtes. Si on les posoit à une plus grande distance, les moutons perdroient trop de fourrage. On met aussi des auges sous les rateliers pour recevoir les graines & le menu fourrage qui tombent du ratelier, & que les moutons ne voudroient pas manger, s'ils tomboient & se mêloient avec la litiere & le fumier : on fait ces auges avec des voliges. On peut leur donner six pouces de profondeur, un pied de largeur au dessous & six pouces au fond. On couvre ces appentis de chaume, de paille ou de tuile. Le chaume est plus chaud que la tuile, qui donne de l'entrée aux pluies & même à la neige, quand le vent la pousse avec force. On peut se régler sur ces mesures pour un plus grand troupeau. Lorsque le troupeau est composé de brebis, on fait, avec des claies de parc, un petit retranchement à part dans un coin, comme il est marqué dans le plan, pour les agneaux; on laisse pendre sur ces claies des paillassons qui se roulent & se relevent à volonté pour y donner de l'air & du jour : le terrein qui reste à découvert comme une cour au milieu des appentis, sert aux moutons pour se mettre à l'air, quand ils ont trop chaud sous les appentis ; mais il faut donner de la pente au terrein, former des ruisseaux autour pour recevoir les eaux des toits, avec des égouts suffisamment ouverts sur chaque face, qui aient leur issue au dehors, en passant sous le sol des appentis, afin qu'il n'y ait jamais de boue sur ce terrein, ce qui seroit un grand défaut. On le balaie tous les matins, & l'on ôte les ordures pour empêcher que les moutons ne salissent leur laine, & ne soient dans la boue ; il doit être sablé, sur-tout si l'on manque de litiere, sinon on y répandra de la litiere nouvelle tous les jours, comme sous les appentis. M. d'Aubenton donne le plan d'un grand angar avec des bas côtés, qu'il faut voir dans ses instructions *, suivant lesquelles les troupeaux de moutons & de brebis doivent ainsi passer, comme l'été, dans des parcs à l'air, sans être renfermés dans des étables, même y agneler, & les agneaux s'y éleveront bien.

Du Berger.

Quant au berger, il faut le choisir vigilant, robuste & alerte, mais cependant doux, patient & affectionné pour son troupeau : il doit être fidele, sur-tout pour ne point mettre sur le compte du loup toutes les brebis que le maître aura de manque. Il doit faire souvent la revue de ses moutons, tant à la maison qu'aux champs, pour voir s'il n'y en a point d'égarés ; panser ceux qui se trouveront malades, & les séparer du troupeau. Il doit aussi avoir soin de ne les point laisser manquer de litiere ni de fourrage en hiver, de nettoyer les bergeries, de choisir à ses brebis de bons béliers, sur-tout de bien soigner les meres dans le temps qu'elles agnelent, & de bien entretenir la litiere de tout son bétail de bonne paille ; & si elle est rare dans le pays, de genêts & de bruyeres les plus douces. Il doit savoir nourrir son troupeau, l'abreuver, le parquer & le panser en maladies.

Les chiens de berger, pour bien défendre le troupeau, tant le jour que la nuit, sur-tout dans les pays où il y a des loups, doivent être armés d'un bon collier garni de pointes de clous. On les choisit vifs & hardis, de l'âge d'un an & de grosse taille, fort velus, les yeux & les narines noirs, les levres d'un rouge obscur, les dents aiguës, la tête & les oreilles grandes, plates & penchantes, le front & le cou gros, les jambes grandes, les doigts bien partagés & larges d'entre-deux,

* De l'imprimerie de Ph. Denis PIERRES, 1782.

les ongles durs & courts, la queue groſſe & tout le corps bien formé, la voix groſſe, une grande gueule. Dans les pays où il n'y a point de loups, comme dans les plaines de l'Iſle-de-France, aux environs de Paris, les bergers n'arment point leurs chiens de colliers, ils leur liment même les dents pour les empêcher de mordre trop fort les brebis aux jambes quand elles s'écartent, ce qui peut les eſtropier. On les nourrit de gros pain, & quelquefois on leur jette des os à ronger pour leur affermir les dents, leur faire bonne gueule, & les rendre plus méchans; mais ſur-tout il ne faut point leur donner à manger de chair de brebis ou de moutons, de peur qu'ils n'y prennent goût & ne les tuent, ou ne s'acharnent trop ſur ces bêtes; défaut dont il eſt difficile de corriger les chiens. On doit les inſtruire à ramener les brebis égarées & à obéir promptement à la voix du maître.

Les chiennes portent neuf ſemaines ou 60 à 63 jours; quand elles ont mis bas, on ne leur laiſſe des petits qu'autant qu'elles en peuvent nourrir graſſement, & on les met, avec leur mere ſur la dure, pour les accoutumer à la fatigue à meſure qu'ils grandiſſent. On les accoutume peu à peu au collier, à la leſſe, & enfin au collier garni de fer. Il eſt bon que le berger les excite quelquefois à ſe battre; mais ſans permettre que le foible ſoit tout-à-fait vaincu, de peur qu'il ne ſe rebute & ne devienne mou & lâche. On dit que les bergers accoutument les chiens à les ſuivre, en leur préſentant un morceau de pain qu'ils tirent un peu moite de deſſous leurs aiſſelles. Il eſt amplement parlé de la rage & autres maladies des chiens en général dans le ſecond tome, à l'article des chiens de chaſſe, on y a recours pour ceux-ci également.

Quand un berger conduit ſon troupeau aux champs, il doit être toujours à la tête, pour qu'aucune bête ne s'égare ou ne faſſe du dégât, ſoit dans les blés, vignes ou autres héritages défendus; ſur-tout il veillera au loup, & rendra ſes chiens attentifs & alertes. Il doit auſſi connoître le pays & la qualité des pâturages, pour profiter de ceux qui ſont les meilleurs ou les plus abondans, & par conſéquent, mener ſon troupeau dans les endroits qui lui conviennent le mieux, tant pour l'air que pour l'abondance du pâturage. Les brebis aiment à paître ſur les collines, à cauſe de l'air & des herbes odoriférantes qu'elles y trouvent: elles ſe plaiſent auſſi aſſez dans les plaines, pourvu que l'eau n'y ſéjourne pas; mais elles ne ſe plaiſent & ne profitent point dans les endroits marécageux ou trop gras, parce que l'herbe qui y croît, leur cauſe trop d'humeurs. Le berger doit les mener tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, tant pour les mieux nourrir, que pour les divertir par le changement. Il eſt bon qu'il joue de temps en temps de la muſette ou du flageolet pour les réjouir; cela leur donne de l'appétit, & les rend ſaines & dociles.

Il aura ſoin de nettoyer la bergerie une fois, ou deux au plus, tous les ans. S'il ne la nettoie qu'une fois l'année, il doit le faire au mois de Juillet, dans les pays où l'on parque, & à la fin du mois d'Août, où il n'eſt point d'uſage de parquer. Si on cure les bergeries deux fois, c'eſt au mois de Mars & à la fin d'Août qu'il le faut faire. Dans les autres ſaiſons, le troupeau qui eſt ou nouvellement tondu, ou attaqué des froids de l'hiver, a beſoin de chaleur, & le fumier lui en donne. On met dans la baſſe-cour le fumier qu'on tire des bergeries, pour qu'il ſe conſomme avec les autres, dans leſquels on le mêle, à moins qu'on n'aime mieux le mettre à part pour l'employer ſeul, comme nous le dirons ailleurs en parlant des amandemens des terres.

Pour prévenir les maladies du troupeau, le berger leur mettra un ſac plein de ſel pendu dans la bergerie: les brebis, en y entrant, iront toutes lécher ce ſac, ſuivant l'inſtinct ordinaire qu'ont tous les animaux pour tout ce qui prévient ou guérit leurs maladies.

Il faut aussi, pour rendre l'air moins grossier & plus salutaire aux brebis, parfumer de temps en temps la bergerie de bois de genievre, d'encens, ou d'autres odeurs agréables ; on se sert, pour le même effet, de corne de cerf, ou bien d'ongle de chevre, qu'on brûle dans la bergerie, pour en chasser les serpens, les araignées & autres animaux & insectes contraires aux brebis : on emploie aussi pour cela le galbanum. Les couleuvres sont encore très-nuisibles aux bêtes à laine ; on leur fait la guerre à coups de pierre & de bâtons : en s'enfuyant, souvent elles se levent, sifflent & menacent en s'enflant le cou ; mais il n'y a rien à craindre, on les attrape presque toujours, & on leur coupe la moitié du corps pendant qu'elles se cachent la tête dans un trou. Ce reptile fait un grand tort aux troupeaux, tant brebis que vaches, parce qu'il attaque les unes & les autres, les tette & altere leur lait.

De la nourriture & du pacage des Bêtes à laine.

Les bêtes à laine ont deux sortes de nourritures : celle qu'on leur donne à la maison, & celle qu'elles prennent aux champs.

A la maison, on les nourrit d'herbes, de foin, de paille & de son ; on leur donne aussi des raves, des navets & des joncs marins hachés, comme on fait aux vaches, suivant ce qui a été dit ci-dessus, en parlant des vaches à lait ; la vesce, la dragée, le sain-foin & la luzerne sont aussi très-bons aux brebis, & dans la disette, on leur donne des feuilles d'ormeau, de frêne & de bouleau, du cytise, des cosses & feuillages de légumes, des choux, &c. C'est principalement l'hiver qu'on emploie ces secours, parce qu'alors on manque de pâturages : c'est pourquoi il faut se précautionner de bonne heure, & amasser beaucoup de dragées, vesces, & autres fourrages & nourritures. Le fourrage & le grain de l'orge & de l'avoine, semés & dépouillés ensemble, sont encore excellens pour nourrir les moutons en hiver, ainsi que le foin des prairies, que l'eau de la mer baigne. Il y a même des endroits où l'on fait amas, en Juin & Juillet, de petites branches de genêt sauvage, avec leurs cosses & fruits ; on les fait bien sécher au soleil, & on les garde pour en nourrir les moutons & brebis durant l'hiver : le grain en est un peu amer, mais ils y sont bientôt accoutumés : en tout cas, on peut mettre tremper tout ce fourrage dans l'eau, ou même lui donner un bouillon sur le feu, pour en ôter toute l'amertume, comme on fait aux lupins. On peut encore ne prendre que la graine du genêt, en la secouant sur des draps, quand elle est bien mûre, pour leur en donner l'hiver quelques poignées parmi d'autres nourritures.

Enfin dans des années où la sécheresse trop longue du printemps cause une grande disette de fourrages, comme en 1785, rien n'est meilleur, sans difficulté, pour suppléer à la nourriture des bestiaux, que d'ensemencer, dès le printemps, sur les jacheres, & à la fin de Juillet, de gros navets, dit *turneps*, dont nous avons vu faire dès notre jeune âge, & avec succès, un usage continuel, & de tout temps, dans bien des cantons de l'Allemagne, où l'on hache ces navets dans une auge, en les mêlant avec du son. Tous les bestiaux s'en nourrissent.

Il ne faut avoir de moutons qu'autant qu'on en peut nourrir, quoique la quantité de bestiaux en général fasse la richesse des terres, & qu'il n'en coûte pas plus pour la garde d'un grand troupeau que d'un petit. Sur cent arpens de terres, qui font environ trente-trois arpens par sole, il faut vingt vaches & deux cents moutons. Dans les pays où le parcours est commun, la quantité qu'on en peut avoir est réglée à proportion des terres. Dans quelques cantons de l'Isle-de-France, c'est une bête & demie par arpent ; ce qui ne fait que cent cinquante moutons pour cent arpens. Ce n'est pas assez pour ceux qui n'ont pas les plus gros emplois.

Quant au pacage des bêtes à laine, au printemps, en automne & en hiver, on ne

ne les mene paître qu'une fois le jour, sur les neuf heures, lorsque le soleil a dissipé la gelée, la froidure & l'humidité, qui causent aux brebis des flux de ventre, des catarres, des pesanteurs & autres incommodités, & on les ramene avant le soleil couché; & même on les mene l'hiver aux champs, plutôt pour leur faire prendre l'air, les promener & les divertir, que pour leur faire prendre de la nourriture : c'est pourquoi on ne les sort alors que sur les dix heures, & on ne les fait boire qu'une fois le jour.

En été, la chose est différente, c'est aux champs qu'elles prennent toute leur nourriture; & c'est la meilleure qu'elles puissent avoir. On les y mene, durant cette saison, deux fois par jour; la premiere, dès le grand matin, après néanmoins que la rosée est tombée : on les ramene sur les dix ou onze heures; & après les avoir fait boire, on les enferme dans la bergerie, où on les laisse reposer jusqu'à trois heures, qu'on les ramene aux champs jusqu'au coucher du soleil; alors on les fait boire une seconde fois, & on les enferme dans la bergerie ou dans le parc.

Il ne faut pas mener paître loin du logis les brebis qui ont des agneaux, afin que leur lait ne s'échauffe point, & que les jeunes agneaux, quand ils seront assez forts pour suivre leurs meres, ne se fatiguent point trop. Il est même à propos de donner de bon foin aux meres, matin & soir, outre ce qu'elles paissent aux champs, afin qu'elles en aient plus de lait; & faire manger de bonne vesce moulue ou de l'herbe tendre aux jeunes agneaux, pour les fortifier plus tôt.

Le temps de faire traire les brebis, est avant qu'elles aillent aux champs, & aussi-tôt qu'elles en reviennent : ce seroit manquer au ménage, que de ne le pas faire pendant ces deux momens-là. Nous parlerons plus amplement des brebis & des agneaux dans l'article suivant.

Nous avons déja dit que tous les pâturages humides, & encore moins les marécageux, ne conviennent point aux bêtes à laine; il leur faut des lieux secs, aérés & élevés, parce que ces endroits abondent ordinairement en plantes odoriférantes, qui leur plaisent & leur font bon corps, comme le serpolet, la marjolaine, le thym & autres : c'est pourquoi on les mene sur des collines ou dans de belles campagnes, dans de beaux chaumes ou de belles jacheres, & même dans de belles & hautes futaies, & des prairies seches; on évite les bruyeres, les friches, ou terres incultes, & les revers les plus arides leur fournissent la nourriture la plus saine en général. On évite les lieux aquatiques, même ceux où l'eau séjourne un peu trop, les forêts & les endroits où il y a des chardons & des ronces ou épines, parce que ces plantes leur donnent la gale & gâtent la laine. Il faut aussi éviter de leur faire paître les herbes sur lesquelles l'eau aura croupi, & celles qui auront été battues d'orages : ces nourritures les gâtent, & les font mourir en peu de temps, de même que la sanvé, quand elle est mouillée, & dont les bêtes à laine, qui sont ordinairement affamées au sortir de l'hiver, mangent trop. Il faut encore souvent les changer de pâturage; cela les divertit, & leur fait plus de bien que ne feroit l'herbe du meilleur pacage, s'ils la paissoient toujours. La luzerne est une excellente nourriture pour les bestiaux en hiver; mais comme cette nourriture est très-substantielle, il faut prendre garde de leur en donner trop; deux livres de luzerne seche par jour, suffisent, ou deux livres & demie de paille d'avoine pour chaque brebis. Ces animaux ne boivent pas souvent, mais il leur faut de l'eau claire, nette & point chaude.

Pour empêcher que les brebis ne se dégoûtent de leur nourriture ordinaire, le berger doit aussi mêler un peu de sel parmi leur fourrage, ou l'arroser de saumure, & même il n'y a pas de meilleure pâturage que les marais salans & les lieux proche de la mer : leur chair en est bien plus tendre & plus agréable, & le lait plus abondant & meilleur.

Les grandes chaleurs incommodent fort les brebis : c'eſt pour cette raiſon, quand on n'a pas ſoin de les en garantir, qu'on les voit preſque toujours baiſſer la tête, & ſe mettre toutes en un monceau, ſans ſonger à paître : ainſi le berger aura donc ſoin, pendant les chaleurs, de les faire toujours paître à l'ombre ; &, pendant la canicule, de les conduire le matin du côté du couchant, & l'après-midi au levant ; en ſorte qu'en paiſſant, elles aient toujours le derriere au ſoleil & la tête à l'ombre, parce qu'elles l'ont très-ſenſible aux coups de ſoleil.

On ſe ſouviendra, comme nous l'avons dit ci-deſſus, que le berger doit toujours veiller à ce qu'aucune de ſes brebis ne ſe perde ou ne faſſe du dégât ; qu'il les doit mener, tantôt d'un côté, tantôt de l'autre ; l'après-midi, ailleurs que le matin, & toujours dans des pâturages fins & abondans. Il ne doit les laiſſer guère pâturer plus de quatre à cinq heures de ſuite : au bout de ce temps, il les doit mener boire à quelque ruiſſeau, riviere, ou autre eau claire non corrompue, & les ramener enſuite à la bergerie, pour, après quelque repos, les mener paître une ſeconde fois, ſi c'en eſt la ſaiſon ; & après cette ſeconde pâture, les faire boire, & les ramener comme le matin. Il ne faut cependant abreuver les bêtes à laine qu'avec circonſpection, ſelon la nourriture ſeche ou humide qu'elles prennent, de peur de leur cauſer des maladies. Mais pour engraiſſer les moutons on les fait boire ſouvent, en leur donnant de bonnes nourritures ; l'animal prend bientôt de l'embonpoint, qui, ayant été favoriſé par une boiſſon abondante, eſt une vraie maladie dont il mourroit : on la prévient en le livrant au boucher.

Quant au bélier, il eſt néceſſaire de lui donner ſouvent du pain, de l'avoine ou de l'orge, le chenevis lui eſt encore meilleur, parce qu'il eſt fort chaud, & qu'il le rend vigoureux, grand, fort & de belle race.

Il ne faut jamais mettre le bélier avec les brebis, ſoit à la maiſon, ſoit aux champs, mais on doit toujours les en tenir ſéparées, hormis le temps qu'elles ſont en chaleur : c'eſt auſſi pour cela que bien des gens n'achetent des béliers que pour cette ſaiſon, & qu'ils s'en défont après, ou bien ils les font châtrer & les engraiſſent parmi les moutons, pour les vendre ou tuer pour la proviſion du ménage : après quoi, ils en achetent d'autres à la nouvelle ſaiſon de l'accouplement.

La bonne ſaiſon de donner le bélier aux brebis, dans nos provinces ſeptentrionales, eſt en Septembre ou Octobre, afin que les agneaux ne naiſſent qu'aux mois de Février & de Mars, & ne ſoient pas expoſés aux grands froids qui retarderoient leur accroiſſement dans le premier âge, parce qu'ils n'auroient que de mauvaiſes nourritures, s'ils étoient nés plus tôt. Au contraire, dans les pays chauds, on peut donner le bélier aux brebis dans les mois de Juin ou de Juillet, & l'on aura des agneaux en Octobre ou Novembre ; car les brebis, comme on le voit, portent environ cinq mois.

Ce n'eſt pas le tout d'augmenter tous les ans ſon troupeau, comme nous le dirons ci-après ; il faut auſſi trier les vieilles bêtes pour s'en défaire : (on appelle une brebis ou un mouton vieux, lorſqu'il a ſept ans) : c'eſt vers la fin d'Avril qu'on fait ce triage ; pour lors elles ſont ordinairement maigres, à cauſe que le fourrage, dont elles ont été nourries l'hiver, ne leur fait pas tant de bien que le pâturage. On les vend, comme on le juge à propos, tondus ou avec leur laine ; mais quand on a de bons pâturages, il eſt plus à propos de les tondre, & de les y mettre pâturer pendant quelque temps, pour s'en défaire enſuite graſſes & charnues ; il n'en coûte que la garde, on les vend beaucoup plus cher, outre la laine qu'on en a retirée.

La paille de froment qu'on donne aux bêtes à laine, ſe remet enſuite en gerbes, qu'on vend pour empailler des chaiſes, parce que les moutons ne rongent que l'épi, ſans preſque toucher au tuyau. Ils different par-là des autres beſtiaux,

qui fourragent & broient toute la paille qu'on leur donne, de sorte qu'elle n'est plus bonne qu'à faire litiere.

Temps & maniere de parquer les Bêtes à laine; profit du parcage.

Parquer les bêtes à laine, c'est leur faire passer la nuit au milieu des champs, dans un parc fait de claies que l'on transporte où l'on veut.

On parque, pour engraisser la terre sur laquelle on met le parc, soit terre labourable, verger, pâtis ou même prairie, quand elle n'est point marécageuse, même les prairies artificielles, luzerne, trefle, fromental, raigras, coquiole, pimprenelle & pastel : tous s'en trouve bien, excepté le sain-foin, qu'on a vu périr aux endroits qui avoient été parqués. En général le fumier de mouton, chaud & gras, communique à la terre des sels de fécondité qui la ranimment, & les brebis qui ne parquent que pendant les nuits douces, ne se trouvent que mieux du changement de gîte. Les bons censiers achetent des troupeaux exprès pour parquer leurs terres en un ou plusieurs parcs : les moindres contiennent soixante moutons.

Le parc dans lequel on les fait coucher, n'est autre chose qu'un quarré, grand à proportion du nombre des bêtes qu'on y enferme, & entouré de claies ou de chassis de bois de fente, qui sont traversés par des pieux, & soutenus en dehors par des piquets.

Pour faire ces claies, on prend de petites perches, de la grosseur d'un pouce, de coudrier ou autre bois flexible & léger : on les entrelace les unes sur les autres à travers d'autres perches du même bois, qu'on choisit plus grosses & plus droites : on les appelle *montans*, & on les met à un bon pied & demi de distance l'un de l'autre : on croise les petites perches sur ces montans, en commençant par le bas; & quand on a fait quatre pieds de haut, on y laisse un vide d'un demi-pied, & on recommence au-dessus à entrelacer les perches sur les montans, jusqu'à la hauteur de cinq pieds, qui est la hauteur ordinaire de chaque claie. Elle a aussi d'ordinaire sept pieds de long. C'est assez pour être plus transportables.

Le vide qu'on y a laissé est l'endroit où posent les piquets. Les montans des deux bouts de chaque claie doivent être plus forts que les autres, parce qu'ils soutiennent l'ouvrage. On a soin de les lier fortement avec de bonnes harres, ou avec de l'osier. On fait des claies autant qu'on juge en avoir besoin, selon l'étendue du parc & le nombre des bestiaux.

Les claies étant ainsi faites, on les voiture sur le lieu qu'on veut parquer; & là on les dresse, les uns au bout des autres, sur quatre lignes, pour former un quarré, & on les soutient par le moyen des crosses, qui sont des bâtons courbés par l'un des bouts. Les claies anticipent un peu l'une sur l'autre, & l'on fait passer au travers le bout de la crosse, qui est percé de deux trous dans lesquels on passe deux chevilles qui arrêtent les claies devant & derriere : l'autre bout de la crosse est percé d'une entaille dans laquelle on met une clef que l'on enfonce en terre à coups de maillet.

On laisse la derniere claie à un coin du parc, sans être appuyée, pour y servir d'entrée au troupeau. Le berger a soin de l'y enfermer le soir quand il s'y retire, & de bien assurer cette derniere claie, en liant ensemble les montans avec une corde.

Il y a des endroits où l'on fait des parcs de palis; mais ils sont plus coûteux, moins sûrs & moins transportables que ceux de claies.

Pour contenir un troupeau de cent brebis, il faut former un parc d'environ trois toises de largeur sur douze de longueur. On peut se régler pour une plus grande quantité sur cette proportion.

Quand on a fait ainsi un premier parc, on en dresse un second tout contre; en sorte qu'un des côtés du premier sert de cloison pour l'autre, qu'on continue comme on a dit. C'est l'ordinaire de dresser ainsi deux parcs de suite, sur-tout lorsqu'on a bien des terres à parquer, & un bon nombre de bêtes à y enfermer; car on les passe alternativement de l'un dans l'autre, pour fumer plus de terre à-la-fois; & ce changement se fait si l'on veut, deux ou trois fois durant chaque nuit, principalement quand elles sont longues.

Il faut laisser le troupeau dans le premier parc jusqu'à minuit; ensuite le faire passer dans l'autre à la pointe du jour, où il reste jusqu'à ce que le soleil ou l'air ait dissipé la rosée, qui est très-préjudiciable à ce bétail quand il paît l'herbe qui en est mouillée.

Lorsque les bergers parquent, ils ont une cabane, soutenue sur des roulettes, qu'ils conduisent où ils veulent: elle leur sert de retraite pour coucher; & pendant qu'ils y sommeillent, leurs chiens veillent à la garde de leurs moutons contre l'insulte des loups. C'est hors du parc que le berger se place avec sa cabane & ses chiens.

Quand c'est un pâtis, pré ou verger qu'on parque, il n'y a aucune façon à y faire devant ni après le parcage: mais lorsque c'est une terre à labour, il est nécessaire qu'elle ait une ou deux façons avant que d'y parquer: le fumier y pénetre mieux, fait un meilleur effet, & même plus prompt, & il en faut beaucoup moins; & lorsque le parc est retiré du champ, on doit y donner aussi-tôt un léger labour, afin que les sels de l'engrais, que les moutons y ont laissé, ne se dissipent point.

On parque depuis le mois de Mai jusqu'à la Toussaints, & plus tard, selon que la saison & le climat le permettent. Un parc de cent moutons suffit pour amander tous les ans huit arpens de terre; on renouvelle cet amandement tous les six ans sur les terres aux champs. Pendant tout le temps que les brebis parquent, le berger doit avoir soin de les traire le soir, afin que le lait ne soit point perdu, & il le fera porter à la maison par un petit garçon.

Voici une figure d'un parc dressé, & de tout ce qui a coutume de l'accompagner.

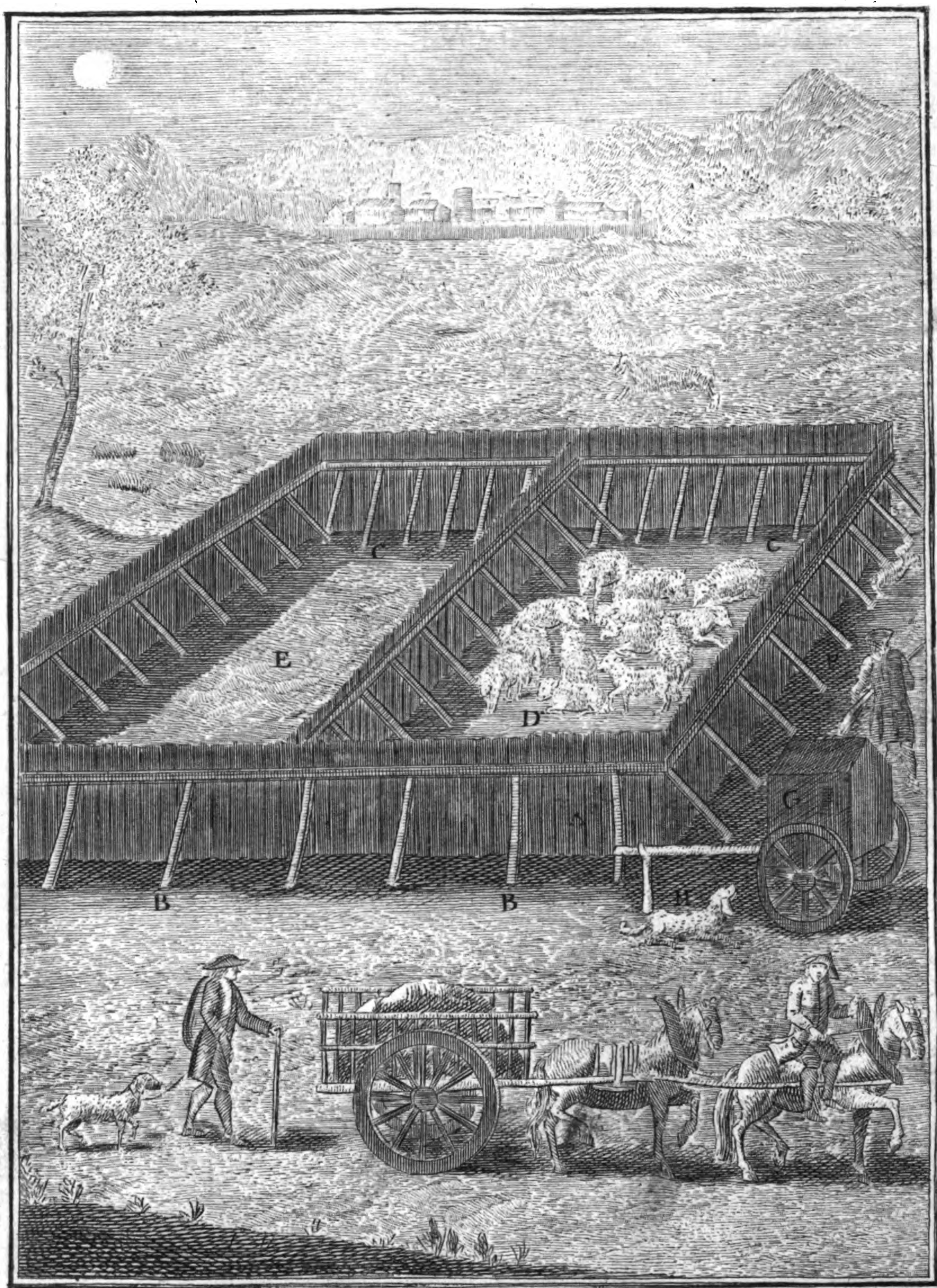
Explication de la Planche.

A. *Claies dressées.*
B. *Piquets en contre-fiche qui soutiennent les claies.*
C. *Espace vide où les piquets sont arrêtés.*
D. *Parc où sont les moutons.*
E. *Autre parc où ils doivent passer, après qu'ils ont fumé suffisamment le terrein du premier parc.*
F. *Berger.*
G. *Cabane du berger avec son équipage.*
H. *Chiens du berger.*

De la tonte des Bêtes à laine.

En France, où nous ne faisons qu'une tonte par an, on tond les moutons & les brebis au mois de Mai, plus ou moins tard, suivant la chaleur; & les agneaux dans le mois de Juillet, parce qu'avant ce temps ils n'ont pas de quoi tondre. Si on tondoit les brebis & moutons avant le mois de Mai, ils auroient trop froid aussi-tôt qu'ils auroient perdu leur toison, ou trop peu de temps pour se revêtir avant l'hiver, si l'on ne les tondoit qu'après la S. Jean. Le mois de Juin est le temps le plus ordinaire.

Pour faire la tonte, il faut toujours choisir un beau jour sans vent. La veille, sur le soir, on lave tout le troupeau, bête à bête, dans une riviere ou ruisseau



Vestitum Victum et laudem hinc Sperate Coloni Virg. Geor. 3.

Tome I. N.° 7.

bien clair : l'eau de mare feroit trop fale pour cet effet ; & pour que la laine ne fe gâte point la nuit dans la bergerie, on y met une litiere toute fraiche. Le lendemain, jour de la tonte, fur les huit heures du matin, on prend chaque brebis, mouton ou agneau, l'un après l'autre, on le lie par les quatre pieds, on l'étend fur une nappe ou fur un van, & avec de bonnes forces, qui font de grands cifeaux, on lui coupe toute la laine le plus près de la chair qu'il eft poffible. Si on ne les a pas tondu tous avant l'heure de retourner au pâturage, on remet à faire le refte au lendemain. Il ne faut jamais les tondre au foleil.

Si on leur a fait quelques cicatrices en les tondant, il n'y a qu'à les frotter avec du vieux-oing ou du faindoux, ou bien avec de la térébenthine & de l'huile d'olives, ou le fuc de la racine de grande confoude.

Il eft rare en France de tondre les moutons plus d'une fois l'an. Lorfqu'on les tond deux fois, la premiere tonte fe fait au mois de Mars, & la feconde au mois d'Août ; mais la laine de la feconde tonte n'eft jamais fi bonne que celle de la premiere. Dans le Piémont, on les tond trois fois, en Mars, Juillet & Novembre.

Il n'y a rien de certain fur la quantité de laine que chaque mouton ou brebis donne ; les uns en fourniffent plus, & les autres moins : ce qui eft de sûr, c'eft que les moutons en donnent beaucoup plus, & la donnent meilleure.

Il y a de l'art dans le triage des laines ; mais nous le dirons ci-après. Il faut avoir foin de les mettre dans un lieu bien aéré & propre, afin que les mittes & autres vermines ne s'y mettent point.

La laine blanche eft toujours la plus eftimée, parce qu'elle reçoit toutes fortes de couleurs. La laine qui eft tombée avant la tonte, & celle qu'on prend fur une bête morte, ou même fur une bête malade, n'eft pas fi bonne, & eft plus fujette à la vermine que celle que l'on a tondue fur une bête faine. Il faut bien nourrir les troupeaux, pour que la laine ne tombe point avant la tonte, & leur donner fouvent de la litiere fraîche, pour que la fiente ne gâte point la laine. Les bergers doivent auffi être attentifs à empêcher que leurs troupeaux n'aillent fe déchirer contre les bois, haies, buiffons, ronces & chardons.

Il y a des moutons à la grande laine, dont il eft bon de fe pourvoir.

La meilleure laine, eft la laine mere, c'eft-à-dire, celle qui fe prend fur le dos de la bête ; celle des cuiffes & du ventre va enfuite.

La laine crue eft celle qui n'eft point apprêtée : les laines graffes fe dégraiffent avec du favon noir ; & les ouvriers qui les filent en cet état, appellent cela *filer fec*. Les différentes préparations de la laine font de la laver, la dégraiffer, l'échauder, la carder, la fouler, la filer, foit en échevaux ou en pelotons, la teindre, &c. La laine eft d'un gros commerce, parce qu'elle fert à faire quantité d'étoffes & d'ouvrages, comme tapifferies, draps, ferges, bas, chapeaux, matelats, &c. La férandine eft une étoffe moitié foie, moitié laine : la tiretaine eft moitié laine, moitié fil. Il eft défendu aux ouvriers de mêler les laines, parce que les unes foulant moins que les autres, cela rend le drap creux & imparfait.

Pour les qualités des laines, on donne le premier rang à la laine d'Efpagne ou de Ségovie ; le fecond aux laines d'Angleterre ; le troifieme à celle du Languedoc & du Rouffillon ; le quatrieme à celle de Valogne & du Cotentin, de toute la baffe-Normandie & du Berry ; celles de Picardie & de Champagne leur font inférieures : on en tire beaucoup de la Gafcogne & de l'Auvergne.

Quant à celle qu'on recueille chez foi, dans notre maifon ruftique, l'économie confifte à favoir employer à propos ce qu'il en faut pour la maifon, & à conferver le refte pour les temps & les lieux favorables, qu'on doit même chercher à ménager. Voyez au refte ce qui fera dit ci-après fur le commerce des laines.

De l'engrais des Bêtes à laine.

On ne choisit, pour engraisser, que les brebis & les moutons dont on veut se défaire; car les brebis n'ont pas besoin de tant de graisse pour être fécondées : au contraire, il faut qu'elles soient un peu maigres pour mieux retenir. D'ailleurs des troupeaux engraissés sont en danger de périr, sur-tout pendant l'hiver, parce que la graisse ne leur étant venue que par une nourriture contraire à leur naturel, comme de leur faire paître la rosée, & de les faire beaucoup boire, la bonté du tempérament peut bien supporter, pendant quelque temps, les mauvais effets de cette nourriture, mais ils ne peuvent point résister long-temps à cet embonpoint forcé : c'est pourquoi ou s'en défait toujours avant le mois de Mars, parce que la chaleur naissante les feroit crever.

Au mois de Mars, à la pointe de l'herbe, ceux qui ont beaucoup de pâtis à leur disposition, achetent des moutons maigres, mais forts, qu'ils mettent au vert dans ces pâtures : au bout de deux mois ils y ont pris graisse, & ils les renouvellent. Trente arpens de côteaux, passablement garnis d'herbes, suffisent pour un troupeau de deux cens moutons, dont on fait trois levées par an, c'est-à-dire, qu'on le renouvelle trois fois. On charge davantage les pâturages humides, & les bêtes y prennent graisse plus vîte, mais elle n'est pas si bonne.

En été, il est nécessaire que toutes celles qu'on destine à l'engrais soient mises dans une étable séparée, & données à un berger particulier, pour les mener aux champs aussi-tôt que le jour paroît, & avant que la rosée soit passée; parce que les moutons qui paissent l'herbe qui en est encore mouillée, engraissent en peu de temps. Au contraire, aux bêtes à laine qu'on veut garder, il ne leur faut jamais de rosée, point ou très-peu de boisson, & le moins qu'il est possible d'humidité. Le berger doit avoir soin de faire boire souvent celles qu'on veut engraisser & de les mener glaner dans les champs, aussi-tôt que le blé en a été levé.

Il ramenera ses moutons sur les huit heures du matin, avant que le chaud commence; car rien ne nuit plus à l'engrais que la chaleur : il les fera beaucoup boire avant que de les enfermer, & leur donnera même de temps en temps quelque chose, comme du sel, pour les exciter à boire beaucoup & souvent : ils les reconduira aux champs sur les trois heures jusqu'à la nuit, qu'il les fera aussi boire le plus qu'il pourra, & il les ramenera.

Trois mois de ces soins suffisent pour engraisser les moutons & brebis : on commence ce régime au mois de Mai, pour ceux qu'on veut vendre de bonne heure, & au mois de Juillet, pour ceux qu'on veut vendre plus tard; car au bout de trois mois c'est le vrai temps de s'en défaire; ils ont de l'embonpoint, & la chair est d'une bonne substance : au lieu que, quand on les laisse trop languir, & qu'ils passent l'hiver avec cet engrais précipité, les humeurs qui se sont amassées, leur gâtent le foie, & les font mourir de langueur.

En hiver, pour avoir des brebis & des moutons gras, on les met dans une étable à part, à la fin de Septembre; on les y nourrit de bon foin, d'avoine & de pelotes de farine d'orge ou d'autres grains, & on les fait boire beaucoup, en leur mettant un peu de sel dans leur eau. Pour ménager les fourrages, on peut encore engraisser les brebis avec des raves & des navets, ou du sain-foin d'hiver, dont nous avons parlé ci-dessus, au chapitre des vaches, ou des pommes-de-terre cuites & mêlées avec la farine, par économie, ce qui fait un bon engrais.

On engraisse aussi les béliers avec ces navets & le sain-foin d'hiver; ou bien, comme nous l'avons dit ci-dessus, en les menant l'été aux champs avec les brebis

qu'on veut engraisser. Il faut seulement se souvenir que les béliers doivent être châtrés ou tournés avant que d'être mis à l'engrais.

Dans les vallées, sur-tout près de la mer, on engraisse bien vîte les moutons & brebis dont on veut se défaire, en les mettant, soit en automne ou en hiver, dans des prairies ou pâtures basses, que les gros bestiaux ont pacagé tout l'été, les bêtes à laine y prennent graisse promptement; mais il faut les tuer aussi-tôt, parce que c'est une graisse d'eau qui, à la fin, leur flotte dans le corps, & qui les fait crever & pourrir quand on ne les tue pas à point : aussi cette sorte d'engrais ne se fait-elle que pour les boucheries.

C'est une regle générale, qu'il faut se défaire des bêtes à laine aussi-tôt qu'elles ont pris graisse, car elles ne la prennent jamais deux fois.

ARTICLE II. *De la propagation de l'espece des Bêtes à laine.*

Les brebis sont en chaleur depuis la Toussaints jusqu'au mois d'Avril; en sorte que, comme elles ont six mois à y être, il y a aussi six mois de l'année pendant lesquels elles agnelent. Les béliers sentent parfaitement bien quand elles sont en amour : elles portent cinq mois. Quoiqu'elles n'entrent en chaleur que vers la Toussaints, cependant les béliers sont si chauds, qu'ils les voient & les font retenir en tous temps, quand on les laisse libres; mais le froid fait périr les agneaux qui naissent avant la fin de Décembre : c'est pourquoi on ne fait accoupler les brebis que vers la fin de Juillet ou au mois d'Août, afin qu'elles donnent des petits à la fin de Décembre & en Janvier; ce sont là les agneaux de primeur, & l'on continue à en avoir plus communément dans les mois suivans.

Nous avons parlé ci-dessus du choix du bélier, & nous avons dit qu'il n'étoit bon qu'à trois ans, qu'il n'en devoit pas passer huit, & qu'il ne falloit pas lui donner plus de trente, ou tout au plus cinquante brebis.

Quant aux brebis, nous avons aussi dit qu'elles n'étoient bonnes que depuis deux ans jusqu'à sept. Nous avons encore dit comment il falloit choisir & la brebis & le bélier : c'est pourquoi on n'a qu'à recourir à ces articles.

On ne laisse le bélier avec les brebis que pendant le temps qu'il leur faut pour concevoir, & cela pour deux raisons : la premiere, afin que l'on soit sûr du temps de l'accouplement, & que les agneaux ne viennent pas plutôt qu'on ne voudroit, à cause du froid, qui en fait beaucoup périr, ou qui empêche qu'ils ne se fortifient; la seconde, afin de ménager le bélier & les brebis mêmes, qu'il tourmenteroit toujours. Il faut bien nourrir le bélier dans le temps qu'il travaille.

Ce temps doit se régler suivant la prudence du maître. S'il est à portée de tirer un grand profit de ses agneaux, il fera saillir ses brebis dès le mois d'Août, & même dès la mi-Juillet, pour avoir des agneaux de primeur vers Noël & les Rois, dont il tirera de bon argent, parce qu'ils sont rares alors : c'est ainsi qu'on en use aux environs de Paris, & proche des autres grandes villes où il y a du débit. Au contraire, s'il n'y en a point, pour que ces agneaux ne courent pas tant de risque, & que leurs meres profitent mieux; il ne les livrera au bélier qu'au mois de Novembre : par ce moyen, il n'aura que de beaux moutons & des brebis bien ménagées; & les agneaux qui en viendront, naissant dans une belle & fertile saison, croîtront à souhait : aussi bien vaut-il mieux nourrir les agneaux pour multiplier le troupeau, que de les vendre. C'est une regle générale d'économie champêtre, qu'il y a plus de profit à élever les bestiaux, que de s'en défaire petits.

Le temps le plus ordinaire pour faire saillir les brebis, est au mois de Septembre, afin d'avoir des agneaux en Février : on juge cette saison si propre pour la

multiplication, que la plupart des bons économes ne souffrent point de bélier parmi leurs brebis avant le mois de Septembre; & aussi-tôt qu'elles sont pleines, ils se défont de tous les mâles, pour en acheter d'autres de taille & de couleur heureuses, vers la fin d'Août de l'année suivante.

Pour rendre les béliers vigoureux & chauds, on leur donne tous les jours, une demi-livre de pain d'avoine & de graine de chanvre. Quand on veut avoir des agneaux primes, on donne de cette même nourriture aux brebis qu'on veut échauffer & livrer de bonne heure au bélier.

Quand le temps approche que la brebis doit agneler, il faut y être attentif jour & nuit, parce que ces animaux travaillent beaucoup pour mettre bas leur fruit. L'agneau vient quelquefois de travers ou les pieds devant, en pareil cas, l'un & l'autre court risque de la vie, si on ne les aide. On prétend qu'en faisant avaler à la brebis qui agnele, trente-six grains d'antimoine préparé en poudre dans un verre d'eau, cela facilite beaucoup sa délivrance.

Aussi-tôt que l'agneau est né, on le leve, on le tient droit sur ses jambes, & ensuite on l'approche de sa mere pour l'accoutumer à la connoître & à la tetter; mais il faut auparavant avoir tiré & jeté le premier lait de la brebis, parce qu'il est pernicieux à l'agneau, à cause que c'est un lait gâté pendant le travail de la mere. On doit enfermer la brebis deux jours avec son agneau, afin de le tenir chaudement, & qu'il apprenne à la connoître.

Toutes les brebis qui auront agnelé, seront enfermées & nourries pendant quatre jours, avec de bon foin, & du son mêlé d'un peu de sel; & on leur fera boire de l'eau tiede, blanchie avec un peu de farine de millet ou de froment.

Le regain, qui est le second foin, leur est fort bon.

On les nourrit aussi de cytise ou de cossats de vesce & de pois. L'orge leur est encore fort salutaire, ainsi que les feves pilées avec leurs cosses, ou les pois chiches, s'il y a plus d'économie à leur en donner qu'à les vendre.

Au bout de quatre jours, on conduira la mere aux champs avec les autres; mais on ne la menera pas loin, de peur d'échauffer son lait, qui rendroit l'agneau galeux.

La litiere ne leur manquera pas, & tous ces soins s'observeront dans la bergerie particuliere, où l'on aura mis la brebis, ou du moins dans l'endroit de la bergerie destiné pour séparer les agneaux du reste du troupeau.

Si quelqu'agneau n'approche point de sa mere pour tetter, il faut l'y porter, lui frotter les levres avec du beurre & du saindoux, & y mettre du lait.

Aussi-tôt que l'agneau commencera de connoître sa mere, on pourra la laisser aller aux champs avec les autres, tandis que son petit sera tenu bien chaudement, sans sortir de la bergerie. Quand il aura pris un peu de force, & qu'on le verra bondir, & demander par-là un peu plus de liberté, on peut lui en accorder, en le mettant dehors soir & matin, pour tetter sa mere avant qu'elle aille aux champs, & après qu'elle en est revenue.

Et enfin lorsque l'agneau sera assez fort pour manger un peu de son ou de foin, tandis que sa mere sera aux champs, on lui en donnera du plus menu & du meilleur, pour l'amuser & l'empêcher de bêler.

Tous les agneaux, ainsi que nous avons dit, doivent être enfermés ensemble dans une bergerie particuliere, ou du moins dans un coin de la bergerie, séparés de leurs meres par des claies faites exprès: ce lieu sera un peu obscur, & garni de bonne & fraîche litiere, afin qu'ils dorment plus souvent. Il faut qu'ils aient toujours à boire pendant le jour.

Bien des gens donnent aux jeunes agneaux, outre le lait de leur mere, de l'avoine, de

de la vesce moulue, du sain-foin, de l'herbe, des feuilles de saule ou de peuplier, ou bien de la farine d'orge : tous ces alimens leur sont bons, & ils n'en valent que mieux quand ils sont bien nourris. Il leur faut de petites auges & de petits rateliers proportionnés à leur hauteur, pour qu'ils ne gâtent point ce qu'on leur donne à manger.

Voici encore une autre nourriture qui leur réussit très-bien. Les pois sont très-nourrissans : c'est pourquoi on en fera cuire de maniere qu'ils ne soient pas réduits en pâte ; ensuite on les mettra dans du lait de chevre ou de vache, & on fera prendre cette nourriture aux agneaux, après les avoir fait un peu jeûner, pendant que les meres seront aux champs : on verra en peu de temps, qu'il n'y a rien de plus propre pour les faire profiter & engraisser. S'ils font d'abord difficulté d'en prendre, il faut les y accoutumer, en leur faisant avaler cette nourriture avec le doigt, & en leur trempant le bout de la mâchoire dans la jatte où sont les pois & le lait. Si on n'a point de pois, les feves peuvent suppléer, mais il est nécessaire d'ôter cette mangeaille avant que les meres soient revenues des champs, car elles auroient bientôt tout avalé. On éleve de cette maniere, particuliérement les agneaux primes, & en peu de temps, on les rend, à peu de frais, assez forts & assez gras pour être vendus le double des agneaux ordinaires.

La mere de famille, après avoir examiné elle-même tous ses agneaux venus en saison ordinaire, doit envoyer à la boucherie les plus foibles, & garder les plus forts, les plus beaux & les plus chargés de laine, pour multiplier son troupeau, ou remplacer les morts & les malades.

Les agneaux d'une premiere portée ne sont jamais si beaux que les autres : c'est pourquoi on les vend ordinairement au lieu de les garder ; car il vaut beaucoup mieux avoir peu de moutons & qu'ils soient beaux, que d'en avoir beaucoup qui soient foibles & petits.

Pour faire profiter promptement les agneaux, il faut leur couper la queue quand ils ont quinze jours ou trois semaines, & qu'ils sont un peu forts.

Si l'on nettoie les bergeries où sont les agneaux, on risque de leur faire venir des chancres dans la bouche. Dans ce cas, on les guérit en leur frottant les gencives avec du vinaigre.

On ne songera point à conduire les agneaux aux champs, qu'à la fin du mois de Mars ; & ils demeureront par conséquent, depuis qu'ils sont nés, dans les étables jusqu'à ce temps-là, sans en sortir que le matin & le soir, pour tetter leurs meres au retour des champs. Une neige fondue, une gelée du printemps, une giboulée, un vent froid, tout cela détruiroit les agneaux, si on les menoit aux champs avant que la saison des frimats fût passée.

Au mois d'Avril, on les envoie aux champs avec leurs meres ; & à la fin de ce mois, c'est la saison de les sevrer, en les supposant nés à la fin de Février.

Dans les beaux jours d'Avril, même dès la fin de Mars, quand les agneaux ont environ un mois, si les gelées sont passées, on commence à les mener paître avec leurs meres, supposé qu'ils soient assez forts pour cela ; il ne les faut mener d'abord qu'autour du logis, vers des chemins où il y ait de la verdure.

Ceux qui veulent tirer du profit de leurs brebis, ne menent point les agneaux paître avec leurs meres ; ils les tiennent enfermés dans une étable séparée, les envoient aux champs séparément, & ne les menent pas loin, de peur qu'ils ne s'échauffent. A l'arrivée des meres, on lâche les agneaux après elles : on en fait de même le soir au retour des champs. On a soin de ramener les agneaux de meilleure heure que les brebis, afin d'éviter la confusion : on les enferme dans leur étable, & on les lâche aussi-tôt que leurs meres sont arrivées. Voilà comme il faut en agir jusqu'à ce que les agneaux soient entiérement sevrés, & qu'ils ne

se soucient plus de tetter : pour lors on les mene paître pêle-mêle avec les brebis.

La brebis allaite son agneau sept à huit semaines & plus, si on le lui laisse : ordinairement on le sevre à un mois ou six semaines.

Au surplus, on ne doit jamais craindre que la brebis abandonne ou méconnoisse son agneau, ni que l'agneau ne reconnoisse point sa mere, ou qu'il en aille tetter ou suivre une autre : il n'y a point d'animal qui reconnoisse si particuliérement celle de qui il tient la vie, & c'est quelque chose de surprenant de voir qu'entre quatre cents brebis, chaque petit agneau, à quelqu'âge & en quelque temps que ce soit, distingue sa mere à son bêlement, & qu'il ne cesse point lui-même de bêler jusqu'à ce qu'il l'ait trouvée.

Pour faire avoir beaucoup de lait aux meres brebis, il n'y a qu'à les bien nourrir, sur-tout de sain-foin, de raves, de navets & de joncs marins, dont j'ai parlé au chapitre des vaches.

Des agneaux qu'on veut élever; temps & maniere de les châtrer.

Nous avons déja dit qu'il ne falloit point garder les agneaux de la premiere portée d'une brebis, parce qu'ils sont toujours foibles : au surplus, on choisit, pour garder ceux qui sont les plus forts, les plus chargés de laine, & qui viennent de la plus belle race & des plus jeunes brebis. On les prend presque toujours blancs, ou au plus un noir contre dix blancs, parce que la laine noire ne se vend pas si bien. Quant au nombre qu'il en faut garder, cela dépend de la prudence du maître, qui peut trouver moins de profit à les vendre qu'à les élever pour garnir ses troupeaux, & en faire de nouveaux pour peupler des fermes, ou d'en donner à cheptel.

Il faut châtrer tous les agneaux mâles qu'on veut élever, sans quoi ce seroit autant de béliers qui ne croîtroient que médiocrement, & qui ne feroient que s'entrebattre & se détruire l'un l'autre. D'ailleurs, la chair du bélier n'est jamais, à beaucoup près, si délicate ni si grasse que celle du mouton, à cause de l'ardeur continuelle qui consume toute la nourriture que prend le bélier : c'est pourquoi on châtre tous les agneaux mâles, à moins qu'on ne juge à propos d'en réserver un ou deux, tout au plus, pour servir de bélier, quand on a envie d'en avoir.

On ne doit point châtrer les agneaux qu'on veut élever, qu'ils n'aient cinq à six mois, selon l'usage ancien. Cependant de nouvelles observations tendent à prouver qu'il y a moins de risque à les châtrer à huit jours de leur naissance. Peut-être cela dépend-il de l'adresse du berger. Pour faire cette opération, il faut qu'il ne fasse ni trop chaud ni trop froid; le chaud cause la grangrene, & le froid empêche la guérison de la plaie. Il y a deux manieres de les châtrer; la premiere & la plus commune se fait par l'incision, à travers de laquelle on fait tomber les testicules, qui se détachent d'eux-mêmes, en serrant la bourse entre les deux doigts; la seconde se fait sans incision, en prenant dans le lac d'un cordeau les testicules que l'on serre jusqu'à ce que le lac les ait detachés, ce qui suffit pour rendre l'agneau impuissant. Aussi-tôt que l'opération est faite, de quelque maniere qu'on s'y soit pris, on frotte la partie affligée avec du saindoux, afin qu'elle n'enfle point; & pour dissiper la tristesse & le dégoût que l'agneau pourroit avoir pendant un jour ou deux, on lui donne du foin hâché mêlé avec du son. Mais lorsque les agneaux mâles qu'on veut engraisser pour les manger, ont quinze jours, il faut les couper, c'est-à-dire, les châtrer.

Il y a des agneaux que les fermiers appellent des tardillons, parce qu'ils ne

viennent qu'en Avril ou en Mai. Ce sont ordinairement les premiers des jeunes brebis, ou les derniers qui viennent des vieilles. Les Anglois les appellent agneaux coucous, parce qu'ils viennent dans le temps que cet oiseau chante; il ne faut pas songer à les élever; on les engraisse pour les manger, & cela est fort aisé, parce qu'ils naissent dans une saison où il y a déja de l'herbe, quoique peu longue, que ces animaux peuvent brouter; mais cette nourriture, trop peu substantielle, ne suffiroit pas; on les garde à la bergerie, où ils tettent les meres soir & matin, & pendant la nuit. Dans le jour, tandis que leurs meres sont aux champs, on leur donne encore des meres qui ont perdu leurs agneaux. On leur fait de la litiere fraîche une ou deux fois en vingt-quatre heures. On met auprès d'eux une pierre de craie pour qu'ils la lechent. La craie les préserve du dévoiement auquel ils sont sujets, & qui les empêcheroit d'engraisser.

A l'égard de la nourriture ordinaire des agneaux, il y en a qui commencent à manger dans l'auge & au ratelier, & à brouter l'herbe à l'âge de dix-huit jours. On peut alors leur donner dans la bergerie de la farine d'avoine seule, ou mêlée avec du son, des pois crevés dans l'eau bouillante. La farine d'orge les dégoûteroit, parce qu'elle s'empâte & reste dans leurs dents. Le son seul leur donneroit trop de ventre. Il n'en est pas de même de l'avoine, ou de l'orge en grain; l'avoine mêlée avec du son est la nourriture que les agneaux aiment le mieux; c'est aussi la plus saine & celle qui les engraisse le plus promptement. Le foin le plus fin, ou le regain, le trefle sec, des gerbées d'avoine, &c. & principalement du sain-foin. On mange les agneaux à l'âge de trois semaines au plus tôt, à un mois, à six semaines, ou deux mois pour le plus tard.

ARTICLE III. *Des maladies des Bêtes à laine.*

Comme les bêtes domestiques sont fort délicates, elles sont aussi sujettes à bien des maladies que les bêtes sauvages n'ont pas: elles leur viennent ou des températures de l'air, qui leur sont contraires parce qu'elles n'y sont point assez accoutumées, ou de la mauvaise nourriture & de la négligence du berger: c'est pourquoi il doit veiller continuellement à les gouverner suivant leur naturel, à les défendre du froid, mais sur-tout de la trop grande chaleur du soleil & des étables, de l'humidité & de tout ce qui leur est contraire, & à ne leur donner que de bonne nourriture; & pour prévenir les maladies, on aura soin, comme nous l'avons dit ailleurs, de leur faire bonne litiere fraîche, haute & menue, de leur mettre un petit sac plein de sel suspendu dans la bergerie, de la nettoyer à propos, de la parfumer de temps en temps d'odeurs agréables & saines; & sur-tout on aura grand soin de les éloigner des eaux croupies, & des pâtures & lieux battus d'orages ou de ravines; car ce sont là les causes ordinaires de leurs maladies, qui sont souvent quarante jours à se déclarer.

Pour maintenir les brebis en santé, on leur donne des baies de laurier seches, avec du sel, depuis qu'elles ont agnelé, jusqu'à ce qu'on les fasse saillir: cette nourriture les engraisse, les rend saines & abondantes en lait; mais on cesse de leur en donner aussi-tôt qu'elles sont pleines, parce que, si on la leur continuoit, elles seroient en danger d'avorter. On donne aussi de ces baies, dans du son, aux agneaux qui commencent à manger, afin qu'ils prennent un bon corps; mais il faut les laisser peu boire.

Le berger doit donner un peu de sel à ses bestiaux, deux heures avant que de les mener aux champs, & il ne doit les laisser boire qu'après deux bonnes heures de pâturages; autrement le sel pourroit les rendre malades, loin de leur faire un bon effet.

Quand les brebis ſont malades, il faut les ſéparer, car preſque toutes leurs maladies ſont contagieuſes : il faut auſſi parfumer les bergeries, & donner aux bêtes ſaines, du ſel & un quart de ſoufre mêlés enſemble, pour les purger & les préſerver de la contagion.

Leurs ſignes ordinaires de maladies ſont quand elles ont la tête lourde, les yeux troubles, qu'elles paiſſent négligemment, qu'elles ne bondiſſent point, qu'elles marchent lentement, qu'elles cherchent les écarts, l'ombre & la ſolitude, qu'elles chancellent en marchant, qu'elles ſe couchent & qu'elles reviennent après les autres, le berger ne ſauroit être trop attentif à tout cela.

Quant les moutons ou les brebis ſont malades, & ont beſoin d'être purgés, le ſel, diſſous dans de l'urine humaine, leur ſert d'émétique ; & l'antimoine ou le ſoufre, mêlé avec la lie de biere, eſt un bon laxatif.

Voici un *remede général* qui leur eſt excellent, auſſi bien que pour les maladies d'autres ſortes d'animaux, comme chevres, chiens, vaches, chevaux, &c. Prenez une livre d'antimoine & autant de ſalpêtre ; faites-les pulvériſer enſemble, mettez-y le feu dans un pot de fer ou autre vaiſſeau de métal : après que cela aura bien bouilli, jetez-y de l'eau ou du vin, lavez bien le tout ; il reſtera une certaine matiere, comme un verre épais & obſcur, qu'on appelle *foie d'antimoine*, (le plus court eſt d'en acheter de tout fait ; on en trouve dans toutes les grandes villes, chez les épiciers-droguiſtes.) Prenez donc une once de foie d'antimoine, enveloppez-le dans un linge ; enſuite mettez-le tremper dans une pinte de vin, (le blanc eſt le meilleur) & mêlez-y huit dragmes de ſené : vous y pouvez mettre du ſucre, de la noix muſcade & autres épiceries chaudes ; car les maladies des animaux paiſſans viennent preſque toutes de froid & d'humidité. Cependant, quand vous n'y mettriez point d'épiceries, le remede n'en ſeroit pas moins bon pour cela ; on l'a éprouvé de toutes façons : vous laiſſerez tremper la drogue pendant vingt-quatre heures, ou bien vous la ferez bouillir l'eſpace de trois ou quatre *miſerère*, & vous en donnerez un demi-ſeptier à chaque brebis, pareille doſe aux petits animaux ; & aux grands, comme vaches & chevaux, une pinte. Il faut tenir l'animal dans un lieu chaud, pendant le jour, & bien couvert, & ne lui donner à manger qu'au ſoir : il ſe purgera par haut & par bas. Si les brebis ont la gale & la rogne, tout ſortira au dehors ; & vous acheverez de guérir cette gale, en la frottant avec le vin où vous aurez lavé votre foie d'antimoine, après y avoir mis le feu : il n'y a point de gale que cela n'emporte.

Ce remede eſt propre entr'autres à guérir le *tare*, *autre maladie peſtilentielle* des moutons ; mais au lieu d'épiceries, faites bouillir une bonne poignée de rhue, coupée & hachée bien menue dans deux pintes d'eau, réduites à moitié ; ajoutez-y un peu de piment & du ſel commun. Paſſez dans un linge cette décoction, & y délayez votre foie d'antimoine qui eſt en poudre. On peut réitérer ce remede une fois ou deux par ſemaine, juſqu'à ce que le danger ſoit paſſé, ayant ſoin de tenir les brebis à l'abri de l'humidité. Ce remede eſt tiré du *Guide des Bergers*, de Guillaume Ellis, Anglois.

Chaleur. Le mal que la trop grande chaleur cauſe aux bêtes à laine, a été nommé du même nom, la chaleur. Les moutons les plus forts y ſont les plus ſujets. Ceux qui en ſont attaqués, tiennent la gueule ouverte pour reſpirer ; ils écument, ils rendent le ſang par le nez, ils râlent & ils battent du flanc ; l'animal enfin baiſſe la tête, chancele, & bientôt il tombe mort.

Remede. Tous ces ſignes indiquent évidemment la ſaignée ; auſſi fait-elle ceſſer le mal très-promptement, lorſqu'elle eſt faite à temps.

Rogne ou *gale de brebis*. Les ſignes de cette maladie, avant qu'elle ſoit palpable, ont ceux qui ont été détaillés ci-deſſus. La rogne ne leur vient que par des pluies

froides qui les morfondent, ou par un trop grand chaud, qui les frappe lorſqu'elles ſont tondues, & qui les met tout en ſueur; ou bien lorſque les mouches les tourmentent trop, ou que les ronces leur déchirent quelque coupure qui leur ſera reſtée après la tonte.

La gale ou la rogne les prend ſouvent par le menton, & leur cauſe une extrême langueur & un grand dégoût : de temps en temps on les voit ſe frotter contre les arbres & contre tout ce qui ſe préſente à elles.

Remede. Cette maladie ſe guérit quelquefois fort aiſément, en frottant le muſeau de la brebis avec un onguent fait d'huile de chenevis, d'alun de glace & de ſoufre vif.

Il y a quantité de remedes pour la gale des brebis, mais ils ſont ſujets preſque tous à beaucoup d'inconvéniens. On doit préférer celui qu'a donné M. d'Aubenton, dans ſes excellentes inſtructions, comme le plus ſimple, le moins coûteux, le plus sûr, & ſans aucun des inconvéniens des autres. Lorſque la gale n'eſt point invétérée, ni ulcérée, on peut la guérir par ce topique ſeul ſans remedes internes.

Faites fondre une livre de ſuif ou de graiſſe. La graiſſe eſt préférable au ſuif en hiver, parce qu'elle s'étend plus aiſément ſur la peau du mouton; mais le ſuif eſt meilleur en été, parce qu'il ne ſe liquéfie pas ſitôt que la graiſſe, par la chaleur. Retirez du feu, & mêlez avec le ſuif ou la graiſſe, un quarteron d'huile de térébenthine.

Cet onguent ne produit aucun mauvais effet ſur la laine; il adoucit la peau du mouton, durcie par la gale, & il guérit cette maladie. Si la gale étoit forte & invétérée, on peut le rendre plus actif en augmentant la doſe de l'huile de térébenthine.

Il eſt facile de l'employer, ſans couper la laine à l'endroit de la gale, il ſuffit d'en écarter les flocons pour mettre la partie galeuſe à découvert. Alors le berger frotte la peau avec le grattoir ſeulement, pour enlever les croûtes, & il applique l'onguent en l'étendant avec le doigt. Il faut bien ſe donner de garde, comme l'on ne fait que trop ſouvent, de frotter la peau du mouton galeux avec un teſſon, ou un morceau de brique, juſqu'au point de la faire ſaigner; car on fait une petite plaie, qui eſt un mal de plus.

Quelquefois auſſi la gale & la gratelle ne ſont que l'effet d'une maigreur, qui ne vient que de ce que la brebis n'a pas aſſez de nourriture : en ce cas, le moindre remede appliqué ſur le mal, le guérira, pourvu qu'on renforce la nourriture de l'animal.

Fievre. Les brebis ſont auſſi fort ſujettes à la fievre, ce qui les deſſeche entiérement, & les rend dangereuſement malades.

On connoît qu'une brebis a la fievre, lorſqu'on la voit ſouvent chercher le frais, ne brouter que la pointe des herbes, & ne brouter que nonchalamment; ou bien lorſqu'elle ne marche qu'avec peine, qu'elle ſe laiſſe tomber en paiſſant, & qu'elle ſe retire ſeule & fort tard des pâturages.

Le remede contre la fievre eſt d'éteindre d'abord l'ardeur intérieure qui conſume les brebis : pour cela, on les ſaigne entre les deux cornes du pied ou du talon.

Pendant qu'elles ont la fievre, il faut abſolument ne leur point donner à boire de deux jours, & enſuite ne leur en donner encore que peu.

Il y en a qui font ſaigner les brebis à la veine de l'œil droit & des oreilles droites, & qui emploient les remedes qu'on a enſeignés pour les bœufs, en proportionnant les doſes des drogues qui y entrent. Il faut prendre garde que les brebis qui ont la fievre, n'aillent à la pluie, parce qu'il ne faudroit que cela pour les faire mourir. Nous parlerons ci-après de la fievre des agneaux.

ſur cette partie environ une chopine de petit lait. Ce remede doit être répété deux ou trois fois par jour, dans le cas où elle ſeroit délivrée; ſi elle ne l'étoit pas, il faudroit au contraire lui faire avaler du pain rôti dans du vin blanc, & y ajouter un peu de muſcade.

Si le *pis devient enflé*, il faut délayer de la terre franche avec du vinaigre, les faire bouillir enſemble dans une poële de terre, ou de fer, le cuivre ſeroit dangereux, & enſuite étendre cette terre ſur toute la partie malade. Il ne faut pas qu'elle ait bouilli trop long-temps, de peur qu'elle ne ſe deſſeche & durciſſe. Cette eſpece de cataplaſme doit être un peu chaud, c'eſt-à-dire, plus que tiede.

Hydropiſie. Cette maladie ſe manifeſte ordinairement par une tumeur ſous le menton que les bergers de quelques cantons appellent le *gamon*. *Remede*. On doit réduire à la pâture la plus ſeche toutes les bêtes menacées d'hydropiſie. On a vu auſſi quelquefois des moutons guérir de ce mal au moyen des châtaignes ſeches qu'on leur donnoit crues & avec leur peau pour toute nourriture, pendant quinze jours ou trois ſemaines.

Il eſt bon d'avoir quelque canton de thym, de marjolaine, de ſerpolet, d'origan, de pimprenelle, de ſarriette & même de lavande, que l'on coupe & fanne, comme du foin, pour en donner aux moutons, l'hiver, dans les temps humides & pluvieux, après les avoir groſſiérement hâchées & arroſées avec de l'eau, où l'on auroit fait fondre quelques poignées de ſel.

On peut faire auſſi, en cas d'*épidémie*, un pain avec 50 livres de terre glaiſe purgée de graviers à travers un tamis ſec, autant de chaux lavée à pluſieurs eaux, 2 livres & demie de ſoufre, & 12 livres de ſel commun, pulvériſés & mêlés avec une ſuffiſante quantité d'eau, pour en former un pain qu'on fera ſécher au four ou au ſoleil. Les moutons en léchant ce pain, ſurtout les plus affectés de l'eau qui noie les pâturages, ſe purgeront & ſe rétabliront.

L'avertin, *vertige*, *étourdiſſement*, & en quelques endroits *ſang*, *folie* ou *tournant*, eſt une maladie dangereuſe & fort difficile à guérir. Le ſoleil de Mars & les trop grandes chaleurs la cauſent aux brebis, ſur-tout pendant la canicule. D'abord qu'elles en ſont frappées, elles ne font que tourner & ſauter ſans aucun ſujet, ſans ſe ſoucier de manger; elles bronchent à tout moment; & ſi, pendant l'accès, on leur touche le front ou les pieds, on y ſent une chaleur exceſſive.

Pour y remédier, on les ſaigne à la tempe en petite quantité, ou bien à la veine qui eſt ſous le nez, le plus haut que l'on peut: d'abord la bête s'évanouit, ce qui eſt ordinairement une bonne marque; & quelquefois auſſi elle n'en releve point, car dans cet étourdiſſement, la brebis guérit ou meurt; mais on n'a rien à ſe reprocher, quand on a apporté tous ſes ſoins.

Au lieu de la ſaignée, qui eſt un remede extrême, eſſayez celui-ci. Prenez des bettes ſauvages, exprimez-en le ſuc, mettez-en dans le nez de la brebis, obligez-la même de manger de cette herbe; ou bien coulez-lui dans l'oreille du jus d'orvale ou toute-bonne

L'avortin eſt un vice qui donne lieu à l'action redhibitoire, tant pour les vaches que pour les moutons, parce que les beſtiaux attaqués de ce mal ne peuvent pas ſuivre le troupeau.

Brebis boiteuſes. Il arrive tous les jours que les brebis boitent, & cela leur vient de laſſitude, ou d'avoir eu les ongles amollis, pour avoir demeuré trop long-temps dans leur fiente.

Si c'eſt de laſſitude, comme pour avoir long-temps marché, on ne les menera point aux champs avec les autres; mais on les mettra dans quelqu'endroit peu éloigné de la maiſon, & où il y aura de l'herbe; le ſoir en les renfermant, on leur frottera deux ou trois fois les jambes de ſaindoux bouilli dans du vin blanc.

Si

Si le mal vient d'avoir les ongles amollis, coupez-leur l'extrémité de l'ongle qui est gâté, mettez dessus de la chaux vive, enveloppez-le d'un linge que vous laisserez un jour seulement; ensuite mettez-y du vert-de-gris, & continuez ainsi alternativement jusqu'à ce que vous voyez que l'ongle soit guéri. Il y a des gens qui font bouillir & réduire en onguent plein une cuiller de fer de vieille huile de noix ou d'olive, & gros comme le pouce d'alun pulvérisé, & ils frottent avec cet onguent l'ongle de la brebis boiteuse, après en avoir coupé tout ce qui est gâté; il s'endurcit bientôt.

Les *abcès* qui viennent aux brebis, sont aisés à remarquer, par la tumeur que l'abcès pousse au dehors : en quelqu'endroit du corps que cette tumeur paroisse, il faut toujours l'ouvrir pour en faire sortir toute la corruption, & distiller dans la plaie de la poix fondue avec du sel brûlé & mis en poudre; puis donner à boire à la brebis malade de la thériaque délayée dans de l'eau : elle poussera toute l'humeur maligne au dehors, & purgera la brebis. Ce remede m'a réussi également pour les chiens.

La *peste* est une maladie où il n'y a point de remede, mais qu'on peut prévenir à l'égard des brebis qui y sont fort sujettes. Ce mal leur arrive en été & en hiver. Pour les en garantir on a soin, au commencement du printemps & de l'automne, de leur faire boire, pendant quinze jours, tous les matins, auparavant que d'aller aux champs, un breuvage fait d'eau, dans laquelle on a trempé de la sauge & du marrube.

Vous pouvez aussi vous servir du remede contre la peste, qui a été enseigné ci-dessus, à l'article des maladies des bêtes à cornes.

Pour en préserver les bêtes blanches, on prend encore de l'encens, du genievre ou des herbes odoriférantes; on en parfume l'étable & les mangeoires, & on leur donne parmi leur nourriture ordinaire, du mélilot commun, du pouliot sauvage, de l'origan, de la marjolaine, &c.

Lorsque les brebis sont attaquées de cette contagion, il faut d'abord les mettre à part, & tenter si les remedes réussiront.

On continuera toujours de leur donner le breuvage dont j'ai parlé au commencement de cet article; on y joindra du vin & de l'eau, dans lesquels on mettra dissoudre du soufre & du sel, trois fois autant que de sauge & de marrube, & on leur fera avaler cette médecine tous les trois jours : on peut encore leur donner un peu d'orviétan ou de la thériaque délayée dans du vin. Voyez ci-devant *tare*, maladie pestilentielle.

Jambes rompues. Aussi-tôt qu'une brebis s'est rompu la jambe, il faut la lui remettre droite, & la frotter avec de l'huile & du vin mêlés ensemble, ensuite l'envelopper d'un petit morceau de drap, & y mettre tout autour de petites éclisses, de maniere qu'elles n'empêchent point la brebis d'aller aux champs, après qu'elle aura pris deux ou trois jours de repos dans la bergerie.

Furie de bélier qui dogue. Les béliers cornus sont fort sujets à se battre les uns contre les autres, & à blesser les brebis & moutons en doguant avec leurs cornes; pour arrêter leur furie, il n'y a qu'à leur percer les cornes avec une tariere proche des oreilles, à l'endroit où elles se courbent, ou bien on prend un petit ais d'un pied de long, on le couvre de pointes de fer, puis on le lie aux cornes du bélier, les pointes tournées vers le front : cela l'empêche de doguer, & il n'ose plus heurter contre aucun bélier ni mouton, parce qu'en donnant de la tête il se blesseroit lui-même.

Sang-sue avalée. Si la brebis a avalé une sang-sue, mettez-lui dans la bouche de l'huile ou du fort vinaigre chaud.

Morsure de viperes, serpens, &c. Il arrive souvent que ces reptiles mordent les brebis aux mamelles.

Remede. Prenez de l'huile de scorpion & du vinaigre, parties égales, du bol d'arménie & des feuilles de plantain, hâchées bien menu. Formez-en un mélange aussi épais qu'un onguent, dont vous frotterez trois fois par jour la mamelle, & faites-lui boire du vin dans lequel vous aurez fait infuser de la nielle.

Morsure du hérisson. La morsure du hérisson, qui tette quelquefois les brebis, porte un venin si actif, que la tettine & la mamelle s'ulcerent promptement, ce qui leur cause presque toujours la mort, & à leur agneau, si on ne le sépare promptement.

Remede. Faites bouillir de l'urine, du sel & du savon ensemble, & en frottez la tettine souvent, le plus chaud qu'il sera possible. Il se passe souvent un mois avant l'entiere guérison.

Morsure de la musaraigne. La musaraigne, ou museline, comme on l'appelle en quelques cantons, est une espece de petit mulot à museau pointu, qui habite volontiers les étables, & dont la morsure est dangereuse pour tous les bestiaux.

Remede. On prendra aussi-tôt une alene de cordonnier, avec laquelle on piquera l'endroit de la plaie aussi avant qu'elle est enflée. On prendra ensuite de la terre la plus seche des ornieres où les voitures passent, ou de celle qui s'attache aux roues des charrettes, qu'on délayera avec du vinaigre de vin blanc : cette terre calmera la douleur & guérira l'enflure.

Contre la *mortalité des brebis*, occasionnée par des pâturages humides & marécageux.

Remede. Dès que les symptômes de cette maladie paroissent, faites avaler à chaque brebis une cuillerée d'esprit ou d'huile de térébenthine mêlée de deux tiers d'eau, après les avoir fait jeûner pendant douze heures. Vous leur donnerez ce remede trois fois, en mettant l'intervalle de six jours d'une fois à l'autre. Ce remede emporte le mal par un écoulement abondant d'urine. Eprouvé en Angleterre.

Maladies des Agneaux.

Les agneaux ont leurs maladies particulieres, mais elles sont en petit nombre ; pour peu qu'ils soient malades, ils sont dégoûtés, ont le front fort chaud & ne tettent point.

Dès qu'on s'apperçoit qu'ils sont atteints de quelqu'infirmité, il faut d'abord les ôter d'auprès de leurs meres ; les signes qu'ils donnent de maladie sont les mêmes qu'aux brebis ; il n'y a de la différence que dans les remedes : ainsi, lorsque les agneaux ont la fievre, on prend du lait de leurs meres avec autant d'eau de pluie, qu'on leur fait boire.

Quand les agneaux mangent de l'herbe encore mouillée de rosée, la gratelle leur vient au menton. Pour les en guérir, on prend de l'hyssope avec du sel broyé ensemble, & on en frotte le palais, la langue & tout le museau de l'agneau ; ensuite on lave la gratelle avec du vinaigre, & on la frotte après avec de la poix-résine fondue dans du saindoux. Quelques-uns prennent du vert-de-gris & deux fois autant de vieux-oing ; ils incorporent bien le tout à froid, & en frottent la gratelle. D'autres mêlent dans de l'eau des feuilles de cyprès broyées, qu'ils y laissent macérer ; ensuite ils en lavent le mal.

Pour les autres maladies des agneaux, on emploie les remedes qui viennent d'être enseignés pour les brebis.

CHAPITRE IV.

Des Chevres, Boucs & Chevreaux.

Les chevres sympathisent assez avec les brebis quant à la nourriture ; mais quant au naturel, celui des chevres est très-difficile : les boucs sont fort lascifs, & les chevres très-vives, agiles & légeres. Dans quelques provinces on appelle les chevres *biques*, & dans d'autres *cabres*, & les jeunes chevreaux *cabrits*. On fait des troupeaux de ces animaux ; ils coûtent peu à nourrir, & rendent bien du profit, quand ils sont d'une bonne espece ; ils aiment les lieux montagneux, & trouvent de quoi vivre dans les landes & dans les campagnes les plus stériles. Dans les pays de montagnes, où l'on en nourrit de grands troupeaux, on ne leur donne point d'étable ; mais il leur en faut dans les endroits où l'on en nourrit peu, sur-tout dans les pays qui ne sont point chauds, parce que ces bêtes craignent beaucoup le froid.

Profits qu'on tire des Chevres & Boucs.

1°. Ces profits sont plus considérables qu'on ne croit : leur chair, leur lait, leur graisse, leurs peaux, leur poil, & les petits qui en proviennent & qu'on appelle chevreaux ou cabrits, en font les principaux articles ; & les chevres sont d'une si médiocre dépense, qu'on ne leur donne jamais de foin que lorsqu'elles font leurs petits. Dans les autres temps, on a toujours à la campagne de quoi les nourrir sans qu'il en coûte.

2°. Le chevreau vient à peu près comme l'agneau, quand les oiseaux s'apparient, & que les grosses bêtes sont en rut. Outre la rareté de bonnes viandes dans cette saison, la chair de chevreau est fort bonne, tendre & délicate, pourvu qu'il n'ait pas passé six mois : c'est pourquoi, quand on est en lieu de débit, on trouve assez son compte à s'en défaire jeunes aux particuliers ou aux rôtisseurs qui les vendent par quartiers, & qui les font souvent passer pour agneaux. Il y a pourtant plus de profit à les élever, soit pour garnir le troupeau, ou pour tirer de l'argent du lait des femelles, de la peau des mâles, & de la chair des uns & des autres, comme nous le dirons ci-après. La chair des boucs & celle des chevres, sur-tout quand ces bêtes sont grasses, sert aussi parmi les alimens, particuliérement quand elles sont jeunes, quoique cette chair soit un peu dure & difficile à digérer ; mais il faut que le bouc ait été châtré. On sale de toutes ces chairs pour la provision de la maison, comme nous l'avons dit ailleurs, & elles sont solides & nourrissantes, soit qu'on les prenne fraîches ou salées. On engraisse aussi les chevres & les boucs, parce qu'on fait du suif de la graisse qu'on en tire.

3°. Les chevres donnent beaucoup plus de lait que les brebis, & il est beaucoup plus sain & meilleur, quoique la chair de chevre ne soit pas si saine que celle de brebis. On trait les chevres soir & matin pendant quatre à cinq mois de l'année, & elles donnent tous les jours quatre pintes de lait quand elles sont bien nourries. Comme ce lait se caille aisément, on en fait beaucoup de fromages, & ils sont assez bons, sur-tout en Languedoc, en Dauphiné & en Provence, où le menu peuple se nourrit de lait de chevre, & vend celui de vache. Les chevres se laissent tetter aisément, même par les enfans ; aussi leur lait est d'un usage fort commun en médecine. Ceux qui veulent le ménager, ne laissent les chevreaux sous leurs meres que quinze jours ou trois semaines : après ce temps ils les vendent, pour com-

mencer à traire leurs meres. C'est folie que de vouloir tirer de la crême du lait de chevre pour en faire du beurre ; il n'est pas assez gras pour cela, & le beurre de chevre est toujours blanc & a toujours un goût de suif.

4°. L'on se sert du poil de chevre à faire des chapeaux, des boutons, des bouracans, des camelots ; & les peaux de chevres & de boucs servent à différens usages : elles contrefont le chamois ; on les passe pour en faire du parchemin, du maroquin, des habillemens ; on en fait aussi des outres ou vaisseaux pour transporter des vins & huiles, sur-tout en Provence & en Languedoc. En Orient, on ne traverse les rivieres que sur des peaux de boucs, & on navigue sur l'Euphrate avec des radeaux portés sur des outres. Il faut vendre les peaux de boucs avant l'hiver, parce que la gelée y fait tort ; c'est pour cette raison qu'on les tue au commencement d'Octobre, d'autant qu'alors ces animaux sont gras : en sorte que leurs peaux & leur chair en sont meilleurs. Pour garder ces peaux, il est nécessaire de les mettre en un lieu sec & aéré, qui soit hors de la portée des chiens, des chats & des rats : il faut même, autant qu'on le peut, les tenir toujours pleines & enflées, & qu'elles ne touchent point à terre ; autrement la vermine s'y mettroit bientôt. On en tire assez d'argent dans les pays où le commerce de ces bestiaux est en usage, outre le profit qu'on tire de leur chair, en les engraissant après les avoir fait châtrer : c'est pourquoi on n'y en laisse d'entiers qu'autant qu'il en faut pour multiplier l'espece ; car quand ils sont châtrés, ils croissent bien mieux, ont meilleur goût, & engraissent incomparablement plus vîte.

5°. Leur graisse fondue est un assez bon suif, qu'on mêle avec celui de bœuf & de mouton.

6°. Le sang, le suif & la moëlle de bouc, la fiente de chevre & le fiel de chevreau ont aussi leur vertu particuliere en médecine.

7°. On trouve quelquefois dans la vessicule du bouc & de la chevre, de petites pierres qui ressemblent au véritable bézoart ; & elles ont, comme cette pierre précieuse, la vertu de résister au venin, & d'exciter les sueurs.

8°. Le fumier de chevre est gras & chaud comme celui des brebis.

Du choix & de la nourriture des Chevres & Boucs, & des soins qu'il en faut avoir.

Une bonne chevre doit avoir la taille grande, la marche ferme & légere, le poil épais, doux & uni, les mamelles grosses, & les pis gros & longs ; il faut aussi qu'elle soit large du derriere, qu'elle ait les cuisses fortes, & les jambes grosses & court-jointées. Quant à la couleur, les chevriers prennent ordinairement les blanches, parce qu'elles passent pour avoir plus de lait. Il y en a pourtant qui croient que celles qui sont noires ou rougeâtres, donnent de meilleur lait, & qu'elles sont plus légeres, plus éveillées, plus robustes, moins sujettes à avorter, & qu'elles vivent davantage que les autres. Celles qui n'ont point de cornes passent pour être beaucoup meilleures & plus aisées à familiariser avec les autres troupeaux, que celles qui en ont. On les doit prendre depuis un an jusqu'à cinq, quoiqu'elles portent jusqu'à près de sept ans.

Le bouc doit avoir le corps grand, les jambes grosses, le cou charnu & court, la tête petite, le poil noir, épais & fort doux à la main ; les oreilles grandes & pendantes, & la barbe longue & touffue : ceux qui ont des cornes sont moins estimés, & ils passent pour être trop pétulans & dangereux.

Les chevres ne vivent guere plus de huit ans, & il ne les faut faire porter que depuis deux jusqu'à sept au plus : le bouc doit avoir deux ans, & n'en pas passer quatre ou cinq : passé cet âge, il n'est plus bon qu'à châtrer & à engraisser. Il vieillit bientôt, parce qu'il est fort lascif : c'est aussi pourquoi il ne faut point

l'abandonner de trop bonne heure à la lubricité. Un seul peut suffire à cent cinquante chevres pendant deux mois, & il n'est de bon service pour les saillir que pendant trois années de suite. On tient que pour l'apprivoiser & pour empêcher qu'il ne s'enfuie, il n'y a qu'à lui couper la barbe.

Dans les pays où l'on nourrit beaucoup de chevres, il vaut mieux en acheter un troupeau tout entier, que de les choisir séparément, afin qu'elles s'accordent mieux entr'elles, & qu'elles ne se quittent point quand elles vont aux champs.

Les chevres aiment les pays montagneux, & nullement les marécages. Le grand chaud leur est nuisible, & le froid encore plus : cependant on voit souvent ces bêtes capricieuses dormir au soleil ardent sur la pointe d'un rocher, plutôt qu'elles ne le feroient sur une belle herbe à l'ombre. Elles veulent être tenues proprement : l'humidité & la fange leur sont contraires, & le fumier les rend malades ; c'est pourquoi il faut nettoyer leur étable tous les jours, & y mettre toujours de la litiere fraîche durant l'hiver : en éte, elles couchent bien sans litiere, & n'en valent que mieux.

La chevre & le bouc habitent volontiers avec les brebis, on dit même avec le tigre ; mais ils haïssent le loup, l'éléphant & l'oiseau qu'on appelle tette-chevre, fresaie ou effraie, parce que c'est une espece de chat-huant, d'une figure effrayante, qui vient la nuit tetter les chevres, ce qui leur fait perdre le lait & souvent la vue. La morsure des chevres est pernicieuse aux arbres, sur-tout à l'olivier ; il devient stérile pour peu qu'elles le lechent. On dit que la chevre devient enragée quand elle mange du basilic, & qu'elle meurt quand elle boit de l'eau où les feuilles de laurier-rose ont trempé quelque temps. Ces animaux marquent aussi de l'aversion pour le pain & les autres alimens sur lesquels on a soufflé, ou auxquels la salive de l'homme a touché : le miel & la vigne leur sont contraires. Nous laissons à penser ce qu'il plaira.

L'aiguail, autrement dit la rosée, qui ne vaut rien aux brebis, est fort salutaire aux chevres ; & autant qu'on le peut, il faut les mener paître auparavant qu'elle soit tombée de dessus les herbes. Au surplus, on les gouvernera comme les brebis, on les conduira aux champs, & on les ramenera dans la même saison & aux mêmes heures ; & même quand on n'a que quelques chevres ou boucs, on les mene avec les brebis, & on les traite de même.

Quand on en a un grand troupeau, on doit avoir un chevrier pour en avoir soin & les conduire. Il est nécessaire qu'il soit agile & robuste, pour les suivre par-tout à travers les montagnes & les broussailles, & les défendre du loup ou autres bêtes dangereuses. Il n'en peut conduire que cinquante, parce que ce bétail est extrêmement indocile.

Jamais chevre ne mourut de faim, & l'herbe n'est jamais assez courte pour qu'elle ne trouve point à brouter.

En hiver, pendant les pluies, la neige & les frimats, il ne faut point les sortir de l'étable ; on les y nourrit avec de petites branches de vigne, d'orme, de frêne, de mûrier, de châtaignier, de noyer, ou autres arbres auxquels les feuilles tiennent, ou bien avec des herbes ou des choux : on cueille les petites branches & les herbes au mois de Septembre, on les laisse sécher au soleil, & on les garde dans un fenil ou sur quelqu'échafaudage à couvert de la pluie. Les raves, les navets & les joncs-marins sont encore une nourriture plus aisée, plus substantielle & plus fructueuse pour les chevres, boucs & chevreaux. Il n'y a qu'à voir ce que nous en avons dit ci-devant page 235.

Ces animaux ne se nourrissent pas seulement de toutes sortes d'herbes & de feuilles fraiches ou seches, ils broutent encore les épines & les ronces, quelque piquantes qu'elles soient ; ils vont les chercher le long des haies, des buissons &

des haliers, dans les bois, sur les rochers les plus escarpés, sur les montagnes les plus stériles, & dans les endroits remplis de précipices; ils y vont légérement & hardiment, & trouvent de la pâture par-tout, sans que jamais aucune herbe les incommode : ils broutent les bois, & sur-tout les arbres fruitiers, dont ils sont très-friands, ainsi que des choux & autres légumes. On les voit encore souvent lécher les murs & les rochers où il y a du salpêtre, ce qui les rend sains & d'un tempérament différent des autres animaux domestiques, car les chevres se plaisent à reposer sur la terre la plus dure sans aucune litiere, & souvent, comme nous l'avons dit, à dormir au soleil sur la pointe d'un rocher. Les landes sont leurs véritables pâturages; & c'est en quoi on tire du profit de ces terres incultes, qui ne sont propres à aucune autre chose. Les chevres aiment particuliérement à brouter les arbousiers, les alaternes, le cytise sauvage, & le petit chêne vert; mais la sabine & l'herbe aux puces ou couyza, leur sont mortelles, de même que les feuilles & le fruit du fusain, à moins qu'un flux de ventre ne les sauve. Le pouliot les fait bêler; & il y a des gens qui disent que, quand une chevre a mordu & arraché une plante de panicaut ou chardon à cent têtes, tout le reste du troupeau s'arrête à l'examiner avec une espece d'étonnement, & ne se remet à paître que quand le chevrier a été arracher cette plante à la chevre qui l'a enlevée. Les chevres aiment encore les feves & les figues: le trop de gland les fait avorter.

Quand on veut les rendre abondantes en lait, on les nourrit de l'herbe qu'on appelle quinte-feuille, ou bien on les mene paître dans des endroits où il y a beaucoup de dictame : au surplus, il n'y a qu'à avoir soin de ne les pas laisser manquer d'eau, de les faire bien boire soir & matin, & de les tenir chaudement en hiver, c'est pour cela qu'on met toujours la porte de leur toit du côté du midi.

Quand il fait beau dans cette saison, & qu'il n'y a point de neige sur la terre, on les mene aux champs depuis neuf heures du matin jusqu'au soir; car elles craignent moins le froid médiocre & le serein, que la neige, les vents & les frimats.

En été, on les mene deux fois aux champs, la premiere dès la pointe du jour, pour leur faire paître la rosée, qui leur fait avoir beaucoup de lait, & qui les met en bon corps : on les ramene sur les neuf heures, pour les enfermer jusqu'à trois, qu'elles retournent paître jusqu'à la nuit. Le chevrier doit toujours empêcher qu'elles ne paissent dans les marécages.

On trait les chevres deux fois le jour, matin & soir, jusqu'à ce que les froidures fassent tarir leur lait. On commence à les traire, si l'on veut, quinze jours après qu'elles ont chevroté. Ordinairement elles donnent du lait, comme il est dit ci-devant, pendant quatre ou cinq mois de l'année.

Temps de faire saillir les Chevres : Soins nécessaires quand elles chevrotent : des Chevreaux ; & de l'engrais des Chevres, Boucs & Chevreaux.

Les chevres sont en chaleur depuis le mois de Septembre jusqu'à la fin de Novembre, & elles portent cinq mois, en sorte qu'étant saillies dans l'automne, & nourrissant leurs chevreaux environ un mois, ils sont bons à manger vers Pâques : quand on leur donne le bouc dans le mois d'Octobre ou de Novembre, elles trouvent dans le temps qu'elles chevrotent, de quoi avoir du lait en abondance, parce qu'alors les arbres boutonnent, les feuilles des bois & les herbes renaissent, & leur font une bonne & ample nourriture.

Si l'on veut avoir des chevreaux vers Noël, il n'y a qu'à faire saillir les chevres cinq ou six mois auparavant : mais cela n'est bon que pour avoir de bonne heure des chevreaux à manger; sans cela, il vaut mieux faire accoupler les chevres dans

le mois de Novembre, pour que, quand elles chevroteront, elles aient abondance de nouvelles herbes, & par conféquent de lait.

Quand on fait faillir les chevres, il faut bien nourrir le bouc. Quand il a failli une fois, on lui donne fept ou huit bouchées de fon & de foin à manger; enfuite on le met en exercice avec la même chevre : il y en a même qui la lui font faillir, trois fois de fuite, afin qu'on foit sûr qu'elle eft pleine.

Quand le bouc eft fort, & que la chevre eft bonne, elle donne affez fouvent deux & même trois chevreaux d'une portée : cependant elle n'en donne ordinairement qu'un.

La chevre fouffre beaucoup quand elle chevrote; c'eft pourquoi il eft néceffaire d'y veiller. Un jour ou deux avant fa délivrance, & dix à douze jours après, il eft bon de la nourrir de foin. Quand elle n'a qu'un an ou deux, on ne doit pas fouffrir qu'elle nourriffe fon petit; il faut, pour cela, qu'elle ait trois ans : fi elle n'a pas cet âge, on fera nourrir fon chevreau par une autre chevre; il n'y en a point qui ne fe laiffe tetter aifément. Il ne faut pas non plus laiffer jamais plus d'un chevreau à nourrir à la même chevre; c'eft pourquoi, fi elle en a eu plufieurs d'une portée, on ne lui laiffe que le plus fort, & on fait nourrir les autres par d'autres chevres; c'eft le moyen de ménager les meres, d'avoir de forts chevreaux, & de faire par conféquent un bon troupeau.

On nourrit auffi les chevreaux avec du lait qu'on leur donne en abondance : la femence d'orme, de cytife ou de lierre leur eft bonne, de même que les cimes de lentifques & les feuilles tendres. Pour faire avoir du lait aux meres, il n'y a qu'à les nourrir de raves, naveaux & de fain-foin, comme nous l'avons dit ci-deffus. Au refte, on éleve les chevreaux comme les agneaux; & il faut y employer les mêmes foins; & en cas de maladies, les mêmes remedes que nous avons enfeignés pour les brebis & les agneaux, page 300 & fuiv.

Les chevres alaitent ordinairement leur petit un mois : fi on veut ménager leur lait, on peut leur retirer leur chevreau à quinze jours pour le vendre; mais cela ne s'obferve que quand on a peu de chevres : quand on en a beaucoup, & qu'on en fait un grand commerce, il y a plus de profit à élever les chevreaux qu'à les vendre petits; on fe défait feulement de quelques-uns, & on éleve tous les autres, foit mâles ou femelles, pour augmenter le troupeau, & avoir le profit de leur lait, de leur poil, de leurs peaux, de leur chair, & des chevreaux qui en proviendront.

Quant aux boucs ou chevreaux mâles, on les châtre prefque tous à fix mois ou à un an, pour qu'ils deviennent plus forts, de meilleur goût & d'une chair plus délicate; ce qui les rend d'un débit bien meilleur : c'eft pourquoi on ne laiffe de chevreaux entiers qu'autant qu'il en faut pour multiplier le troupeau; & il en faut peu, comme nous l'avons dit, puifqu'un bouc fuffit à cent ou cent cinquante chevres.

Les boucs ne prennent graiffe que quand ils font châtrés : & ils ne font bons, non plus que les chevres, que quand ils font gras : c'eft alors qu'on les vend ou qu'on les tue pour la provifion de la maifon.

Pour engraiffer les chevres & les boucs, il n'y a qu'à les mener dans des lieux où ils fe plaifent, & où ils trouvent affez de nourriture. Les chevres font contentes, pourvu qu'elles broutent & ne manquent point d'eau, & que l'hiver elles foient chaudement : on peut auffi, pour les engraiffer, les nourrir de choux ou de raves, naveaux & fain-foin, dont nous avons parlé ci-deffus pour les brebis.

Des maladies des Chevres.

Le tempérament des chevres sympathise si bien avec celui des brebis, que leurs maladies sont les mêmes, & par conséquent les remedes, à l'exception néanmoins de celui de la fievre, & de trois autres maladies qu'elles ont de plus que les brebis, savoir l'hydropisie, l'enflure après qu'elles ont chevroté, & le mal-sec.

Les chevres sont encore attaquées quelquefois d'un mal contagieux qui les fait mourir par troupeau : ce qui leur vient principalement d'une trop grande pâture ; c'est pourquoi, lorsqu'on voit quelque chevre atteinte de ce mal, on doit la séparer & s'en défaire, car il n'y a point de remede ; & il faut saigner toutes les autres, pour calmer la fermentation du sang & en diminuer le volume ; ne les point laisser paître de tout le jour, & les jours suivans ne les faire pâturer qu'une fois : cette diete les préserve de la contagion.

Si elles tomboient en langueur, pour quelqu'autre cause que ce fût, il faudroit leur donner à manger des joncs & des racines d'aubepine pilées & mêlées dans de l'eau de pluie, sans leur donner autre chose à boire ; si cela ne les guérit pas, il faut les vendre, ou les tuer & les saler pour la provision de la maison.

On dit que les chevres ne sont jamais sans *fievre*, & qu'elles meurent aussi-tôt qu'elles ne l'ont plus : mais cette opinion n'a nulle apparence, puisque la chevre ne pourroit pas vivre avec une fievre continuelle, & encore moins être si légere, si alerte, avoir l'œil si vif & être susceptible d'embonpoint. Ainsi il est à croire que ce que quelques gens prennent dans le chevre pour des signes de fievre, sont des signes naturels à cet animal.

Il faut pourtant avouer qu'il est quelquefois attaqué d'un mal, dont les symptômes approchent de ceux de la fievre : c'est à peu près le mal contagieux dont je viens de parler ; & on l'appelle fievre putride ou pestilentielle, parce qu'elle fait, en peu de temps, beaucoup de dégât dans un troupeau. Les chevres qui en sont attaquées deviennent tout d'un coup languissantes & abattues, maigrissent & meurent en peu de temps. Cette fievre leur vient presque toujours d'excès de nourriture, qui les charge de trop d'humeurs, & met le sang trop en mouvement : c'est pourquoi on les met à part, on les saigne, & on les fait jeûner & reposer jusqu'à ce qu'elles soient tout-à-fait remises, on saigne aussi le reste du troupeau, & on ne le laisse paître qu'une fois le jour, pendant deux ou trois jours.

L'*hydropisie* vient aux chevres pour avoir bu trop d'eau. Pour les en guérir, avant qu'elle soit formée, il leur faut faire une ponction au-dessous de l'épaule, afin de faire écouler par-là tout l'amas d'eau qui leur enfle le ventre : on met sur la ponction une emplâtre faite de poix de Bourgogne & de saindoux, pour guérir la plaie.

L'*enflure* vient aux chevres après qu'elles ont chevroté : la matrice leur enfle souvent, ou à cause des grandes douleurs qu'elles ont souffertes en chevrotant, ou parce que l'arriere-faix n'est pas bien venu ; ce qui leur cause un grand désordre : pour le calmer, on leur fait avaler un verre de bon vin rouge, ou trois demi-septiers de vin doux cuit.

Le *mal-sec* se connoît quand elles ont les mamelles tellement desséchées, qu'il n'y a plus la moindre goutte de lait : ce mal leur vient de grandes chaleurs. On le guérit en les menant tous les jours paître à la rosée, & en leur frottant les mamelles avec du lait bien gras, ou, pour mieux faire, avec de la crême. Au lieu de les mener paître, bien des gens les tiennent enfermeés à l'étable, & les y nourrissent de feuilles de vignes ou d'herbes les plus tendres.

Des

Des Chevres indiennes, qui sont d'un grand rapport, & faciles à avoir.

Comme on a fait venir en Europe des vaches & des brebis indiennes, dont la race est établie en France, on en a aussi amené des chevres qui font beaucoup de profit par-tout où on les veut établir.

Les Anglois & les Hollandois ont été les premiers à en avoir chez eux : ils en ont apporté la race des Indes & de Barbarie. Elles donnent deux & trois fois plus de lait que les nôtres; il est meilleur, & le fromage aussi : elles donnent presque toujours deux chevreaux : elles ont le poil plus fin & en plus grande abondance, on en fait, entr'autres, de beaux camelots, & on peut les tondre deux fois l'an, ainsi qu'on fait à l'égard des barbets, dont la race est aussi venue de Barbarie. Les Anglois ont dispersé ces chevres indiennes dans les pays maigres & montagneux, où les pâturages n'étoient pas assez bons pour les vaches & les brebis qu'ils avoient amenées des mêmes pays; & par-là ils ont su mettre à profit les côtes les moins fertiles, & établir chez eux de belles races de bestiaux de grand rapport. C'est par la quantité des établissemens & des soins de cette espece que les Anglois & les Hollandois ont attiré à eux tant de profits, soit en manufactures, commerce de cuirs ou autres, qui les ont rendus riches & puissans. La France leur a envié, ou plutôt elle leur a enlevé la gloire & l'utilité de ces avantages; mais c'est aux particuliers à la soutenir par leurs soins.

La race de ces chevres de Barbarie ou des Indes a passé en France; & l'on appelle, en Provence, *besons*, les chevreaux qui en viennent : mais nous en avons peu; il faut la multiplier davantage, & l'établir dans tous les endroits du royaume où l'on nourrit des chevres. La chose est fort aisée, puisque, sans même aller en Afrique ni aux Indes, nous en pouvons tirer de Provence par la voie de Marseille, ou d'Angleterre & de Hollande : il n'y a qu'à leur donner la même nourriture & les mêmes soins qu'à nos chevres communes, à peu près comme je l'ai dit des brebis flandrines & espagnoles, qui viennent des mêmes pays. Par-là on aura de belles & fortes chevres, dont chacune portera deux chevreaux par an; on les aura de bonne heure, on les engraissera & on les vendra cher, ou ce seront des boucs bons & vigoureux, qui serviront deux ou trois fois plus de chevres que les nôtres; elles donneront beaucoup de lait & de fromage, & elles peupleront les lieux qui ne sont point propres aux vaches ni aux brebis, en sorte qu'il n'y aura point de terrein perdu. Quoique les chevres aiment les broussailles & trouvent à brouter par-tout, elles s'accommoderoient bien des bons foins si on vouloit les y mener. Voyez & pratiquez, pour ces chevres étrangeres, ce que nous avons dit ci-devant, pages 231 & 283, des vaches & des brebis, qui viennent des mêmes pays, & qui font tant de profits.

CHAPITRE V.

Des Cochons.

LE cochon est un animal fort sale, fort gourmand, & qui fait du dégât partout où il passe; cependant c'est un de ceux qui font le plus de profit, parce qu'une truie porte deux fois l'année, & donne, à chaque fois, depuis dix jusqu'à quinze cochons; au lieu qu'une vache & une brebis ne portent qu'une fois l'année, & ne donnent qu'un petit à-la-fois : ainsi une truie, qui donnera trente cochons par an,

rapportera trente ou quarante écus, en vendant chacun de ses cochons, à l'âge de trois semaines, un écu ou quatre livres, comme ils ont coutume de valoir. Le cochon vient à merveille, dans tous les pays, & il est d'un très-grand usage, parmi les alimens, chez toutes les nations, excepté les Juifs & les Mahométans.

La chair de porc est agréable & nourrissante; bien des gens se font un régal d'un cochon de lait. On mange le porc frais & salé, & le salé est plus sain. La chair des truies n'est pas d'un goût si agréable que celle du cochon. La chair, la graisse ou le lard, les langues de cochon, soit fumées ou fourrées, ses pieds, ses intestins, ses visceres & ses autres parties, sont toutes en usage parmi les alimens. La panne, le vieux lard, la fiente & le fiel de cochon, ont tous des propriétés particulieres, dont nous parlerons ailleurs. C'est principalement dans le temps de la S. Martin qu'on vend les porcs, ou qu'on les tue pour la provision de la maison: on en fait du petit salé, du lard, des jambons, du boudin, des saucisses, des andouilles, &c. On en fait encore du saindoux & du vieux-oing, comme nous l'avons dit au chapitre des provisions de la maison. Les soies de cochon ont aussi leur usage: on en fait de gros pinceaux, des vergettes, & des brosses: elles servent aussi aux cordonniers & savetiers, & même aux lapidaires pour polir les diamans.

Malgré la fécondité des truies, & les différens usages que l'on fait du porc, on n'éleve point tant de ces animaux que de brebis: il y a pourtant quelques pays où l'on en fait un grand commerce; & il y a des gens qui les vont acheter de ferme en ferme, & qui en font des troupeaux, qu'ils mettent à la glandée, & les vendent ensuite dans les foires & dans les marchés. Les gros fermiers ont aussi toujours soin d'en bien garnir leur basse-cour; c'est de l'argent comptant qu'ils trouvent, quand ils veulent les vendre; & c'est une provision toujours prête à prendre pour la maison. La richesse des provinces de la Westphalie, dans la basse Allemagne, consiste à nourrir une quantité prodigieuse de pourceaux, qui ont la chair plus ferme & plus délicate que celle des autres pays: témoins les bons jambons de Mayence. Ceux de Bayonne sont renommés aussi & ceux de Corse.

Le cochon n'est jamais plus content que quand il est dans la fange, dans les marécages & dans l'ordure; il mange de tout, n'est presque jamais rassasié, & vole toujours la mangeaille des autres: cependant il lui faut de la paille fraîche & beaucoup de propreté à l'étable, pour qu'il ait la chair plus ferme & plus fine.

On prétend qu'il hait le loup, les belettes, les scorpions, l'éléphant, la salamandre; mais ce qui est de certain, c'est qu'il est fort sujet à la ladrerie, aux scrophules & à l'angine.

On ne doit point se mettre en peine de l'air & de la situation du lieu pour nourrir des cochons, parce qu'ils se plaisent & multiplient par-tout; les bois sont pourtant les endroits où ils trouvent mieux leur compte, à cause des feuilles & des fruits, & sur-tout à cause de la glandée.

Choix des Truies & des Verrats.

On appelle verrat un cochon qui n'est point châtré; c'est le mâle de la truie. Le mot de cochon signifie proprement un porc châtré, quoique, par ce mot de cochon, on entende assez communément les truies, les verrats, le cochon de lait & le cochon châtré; de même que par le mot de porc, on entend ordinairement la chair de tous ces animaux.

Quand c'est pour manger, le cochon doit être choisi ni trop jeune, ni trop vieux, gros, tendre & nourri de bons alimens, comme de glands ou de faines, de feves, de son, de raves, de naveaux, de choux, &c. La femelle n'est pas si estimée

que le mâle; mais il faut qu'il ait été châtré & engraissé : plus le porc est châtré jeune, meilleur il est. Le cochon de lait bien rôti, vaut sans doute beaucoup mieux, du moins pour le goût; car on prétend qu'un cochon, qui n'est ni trop jeune ni trop vieux, est plus convenable pour la santé : il y a aussi plus de profit à élever les cochons de lait pour garnir la basse-cour; mais quant à la table, le cochon de lait doit être choisi très-jeune, dodu & gras, éveillé, court & ramassé, ayant la peau fraîche & luisante, & le poil doux.

A l'égard du ménage & de la multiplication du troupeau, il faut choisir le verrat plus quarré que long, court & ramassé; ayant la tête grosse, le grouin court & camus, les oreilles grandes & pendantes, les yeux petits & ardens, le cou grand & gros, le ventre avalé, les fesses grandes & larges, les jambes courtes & grosses, & la soie épaisse & noire, si c'est pour un pays froid; au lieu que, si c'est pour un pays chaud, on prend le verrat avec peu de soie. Un bon verrat suffit à dix truies; &, quoique cet animal soit amoureux dès l'âge de six mois, il n'est bon pour les truies que depuis un an jusqu'à quatre ou cinq.

La truie doit être choisie de long corsage, avoir le ventre ample & large, les tettins longs, & être d'une race féconde & tranquille : au surplus, on observera la même chose qu'au choix du verrat. La truie produit depuis un an jusqu'à six ou même sept; elle porte quatre mois, cochonne dans le cinquieme, & cochonne deux fois l'année : elle rentre en amour trois semaines ou un mois après qu'elle a mis bas, quoiqu'elle continue de nourrir ses petits, à moins que le grand nombre qu'elle en nourrit ne la maigrisse, & ne diminue son ardeur pour le mâle : elle recherche les approches du mâle, quoiqu'elle soit pleine; ce qui est contre l'ordinaire de toutes les bêtes.

Des Toits à Porcs & du Porcher.

Nous avons dit ci-dessus, au chapitre de la basse-cour, qu'il falloit avoir deux toits à porc au moins, pour mettre le verrat à part, de peur qu'il ne fatigue trop les femelles, ou qu'il ne s'épuise lui-même, ou ne fasse avorter celles qui sont pleines, & ne mange les petits. Chacun de ces toits, qu'on appelle en quelques endroits *sou* ou *seu*, doit aussi être bien pavé, & les murs bien garnis de douves ou de planches, afin que les cochons ne fouissent point la terre de leurs étables, que l'ordure & le mauvais air n'y restent point, & qu'ils n'en percent point les murs ou harpois.

Les cochons, quoique sales, veulent une litiere propre; c'est pourquoi il faut leur donner souvent de la paille fraîche, & nettoyer avec soin leurs étables : la propreté les engraisse presqu'autant que la nourriture, & les fait bien dormir, ce qui leur fait bon corps; car le cochon est d'un naturel à toujours manger ou dormir; ce n'est que par-là qu'il prend chair & graisse; plus il est entretenu nettement, plus il devient beau, gras & fort.

Pour fermer leur toit, c'est assez d'une porte faite avec des barreaux de bois, éloignés l'un de l'autre de quatre pouces.

Le porcher, qui en aura soin & qui les conduira, sera jeune, matineux, alerte & robuste, pour les mener de bonne heure aux champs, & empêcher qu'ils ne fassent du dégât à force de fouiller, sur-tout dans les jardins & près des haies & des murs : il veillera après les truies qui doivent cochonner, tant pour les secourir, que pour empêcher que les verrats ne blessent les meres & les petits, & que les meres ne mangent leur arriere-faix.

Il doit aussi être actif, modéré & industrieux pour bien gouverner un bétail si indocile & si gourmand. Un porcher peut conduire cinquante à soixante cochons

de différens âges. Il sera attentif à observer tout ce qui est dit dans ce chapitre; tant pour bien nourrir que pour bien soigner ses bestiaux, en quelqu'état qu'ils se trouvent: il en saura le nombre, connoîtra les jeunes & les vieux, aura soin particuliérement des truies pleines, pour les enfermer & les faire cochonner heureusement; il marquera le nombre des cochons qu'elles auront faits, distinguera les mâles & les femelles, empêchera qu'ils n'aillent tetter d'autre que leur mere; car ils sont fort sujets à se mêler hors de leur toit, & à aller tetter la premiere venue des truies qui se laissera faire: c'est pourquoi il est bon que le porcher mette à part chaque truie & ses petits, & qu'il les marque sur le nez ou ailleurs, avec de la poix ou de la craie, d'une même marque, pour qu'il puisse les reconnoître; & il rafraîchira cette marque de temps en temps.

De la nourriture & du pacage des Cochons.

On éleve des cochons dans toutes sortes de terreins, soit terres labourables, en friche, montagnes ou vallons, marais & prés, bois & haute futaie ou autres, & les lieux fangeux.

Les bois sont cependant ce qu'il y a de meilleur, à cause des glands, des faines, des châtaignes & autres fruits sauvages: c'est la nourriture qui leur plaît le plus, & qui leur fait prendre une bonne graisse, sans qu'il en coûte beaucoup. On les mene paître ces fruits dans les bois en automne, & on leur en amasse aussi pour l'hiver, comme nous l'allons dire. Le gland leur donne plus de corps, plus de chair & de fermeté que la faine; mais la faine les rend plus gaillards, & la chair en est plus aisée à cuire & à digérer, quoique plus huileuse.

Les marécages & les terres fangeuses & limoneuses sont encore très-bonnes pour les cochons, parce qu'en s'y vautrant & fouillant aisément la terre, ils y trouvent des vers & des racines qui les nourrissent, sur-tout quand il y a beaucoup de glaïeuls, joncs, roseaux & autres herbes aquatiques.

On les engraisse aussi dans les champs labourés, quand ils sont couverts d'herbes & de quelques arbres qui donnent des fruits sauvages. On leur donne les fruits que les vents ont abattus & tous ceux qui sont pourris, des feuilles de vignes & d'arbres, comme de figuier, noyer, mûrier, orme, chêne & hêtre: on en fait même des amas, qu'on laisse sécher pour les garder; &, pour les leur donner, on les fait bouillir, & on y mêle un peu de son. Les châtaignes, les figues & les olives bouillies leur sont très-bonnes; c'est pourquoi on leur en donne dans les lieux où ces fruits sont fort abondans. Les jardins fournissent les choux, les raves, les naveaux, les citrouilles, les concombres, les melons, les feves, & quantité d'autres fruits, herbes, légumes & racines, dont on les nourrit dans l'arriere-saison; on leur donne aussi des joncs marins pilés.

On les mene paître depuis le mois de Mars jusqu'au commencement d'Octobre, deux fois par jour; le matin, après que la rosée est dissipée, (car elle ne vaut rien aux cochons) jusqu'à dix heures, & depuis deux heures après-midi jusqu'au soir; depuis le mois d'Octobre jusqu'à celui de Mars, on les laisse paître pendant tout le jour, pourvu qu'il n'y ait ni neige, ni pluie, ni vent.

En quelque temps que ce soit, sur-tout pendant la canicule, il ne faut jamais leur laisser souffrir la soif; elle les amaigrit tout d'un coup & leur cause la fievre: on connoît qu'ils ont bien soif, à une petite toux seche; il n'y a qu'à avoir soin de les faire toujours bien boire, & que l'eau ne leur manque jamais à la maison non plus qu'aux champs: le petit lait leur est excellent pour appaiser la soif & les mauvaises suites qu'elle peut avoir.

Les cochons sont si gourmands, qu'outre leur pâture, il faut encore leur donner

quelque chose au retour des champs, principalement l'hiver. On leur fait chauffer les lavures d'écuelles ou le petit lait des fromages; ou bien on leur donne des fruits, des légumes ou des herbes, & du son dans un peu d'eau tiede; cela les attire tous ensemble au gîte & leur fait bon corps: il est bon de leur en donner autant le matin.

Il est encore à propos de leur donner de temps en temps du grain, quand la pâture est rare, ou quand l'herbe qu'ils vont paître le matin est encore nouvelle, parce qu'elle leur lâche trop le ventre & les amaigrit: le grain corrige la crudité de la nourriture, il supplée à sa rareté, & fortifie les cochons. Ceux qui ont été nourris de grains, sont meilleurs que ceux nourris de glands; de même que ceux-ci valent mieux que ceux nourris de son ou de farine.

Temps de faire souer les Truies, & des soins nécessaires quand elles cochonnent.

Nous avons parlé du choix de la truie & du verrat, & de l'âge que l'un & l'autre doivent avoir. Nous avons dit aussi que les truies portent deux fois l'an, & qu'elles se font couvrir, quoiqu'elles soient pleines, contre l'ordinaire des autres bêtes.

On connoît que la truie est en chaleur, quand on la voit souvent se vautrer dans la boue; mais il ne faut pas la lâcher au mâle, qu'elle n'ait un an.

La bonne saison de la faire *souer*, c'est-à-dire, lui donner le mâle, est en Février, Mars & Avril, afin que, comme la truie cochonne dans son cinquieme mois, les petits naissant en Juin, Juillet & Août, soient assez forts pour résister à l'hiver suivant. La méthode de ceux qui font souer leurs truies plus tard, comme en Mai & Juin, & qui ont par conséquent des petits en Septembre & Octobre, est très-mauvaise, parce que les petits cochons tardifs ne se fortifient point durant les froidures, souvent même ils y périssent, où ils ne viennent jamais si beaux que ceux qui sont assez forts pour résister à la rigueur de la saison.

Le meilleur est de faire souer les truies à la fin de Février, afin que les petits venant dans le temps de la moisson, les meres trouvent abondance de grains & d'herbages, & que leurs petits & elles profitent de la glandée qui vient ensuite: par-là on a des cochons beaux & forts dès la premiere année, & le débit considérable qu'on en fait n'a presque rien coûté.

Ceux qui viennent au mois de Mai sont encore fort bons, à cause de l'abondance des pâturages; mais il est nécessaire de donner de plus un peu de grain aux truies, pour qu'elles fournissent mieux à la nourriture de leurs petits: s'il en vient pourtant en hiver, il faudra les tenir bien chaudement dans leur toit, & ne point épargner aux meres le son, le grain, le gland & autres nourritures.

Aussi-tôt que les truies sont pleines, il faut en séparer les verrats, & les laisser avec elles le moins qu'on pourra, soit aux champs ou à la maison, de peur qu'ils ne les mordent & ne les fassent avorter: on doit sur-tout avoir bien soin qu'ils n'approchent pas des truies quand elles cochonnent, parce que souvent ils mangent les nouveaux-nés.

La truie elle-même mange quelquefois ses petits; c'est pourquoi il faut qu'elle ait toujours bonne & ample nourriture, sur-tout beaucoup de son, d'eau tiede, & d'herbes fraîches. Elle est aussi fort sujette à manger son arriere-faix par gourmandise: le porcher doit y veiller, & la bien nourrir.

Une truie donne à chaque ventrée autant de cochons qu'elle a de tettins: si elle en donne moins, c'est une marque qu'elle n'est point féconde; c'est pourquoi il faut s'en défaire: si elle en donne davantage, c'est une espece de prodige.

La truie porte à chaque fois dix, douze & quinze cochons; mais on ne doit lui

en laisser que huit ou neuf à nourrir, afin qu'elle les éleve mieux, & qu'elle dure elle-même plus long-temps : les autres cochons seront portés au marché au bout de quinze jours ou trois semaines au plus. On gardera les mâles par préférence aux femelles, parce qu'ils sont toujours meilleurs à nourrir : on ne conserve, tout au plus, qu'une femelle sur quatre mâles, & on ne les sevre qu'à deux mois. Dans les villages éloignés, où le profit des cochons consiste à en élever de grands troupeaux, on renforce la nourriture des meres pour qu'elles puissent nourrir davantage de petits.

Trois semaines après que les cochons sont nés, on commence à les mener paître aux champs, & soir & matin on leur donne de l'eau blanchie avec du son : on continue ainsi jusqu'à ce qu'ils aient deux mois, qui est le temps de les sevrer ; alors on trie ceux qu'on veut garder, & on vend le reste.

Les cochons étant sevrés, comme on n'en a pas une si grande quantité, on leur donne une nourriture un peu plus ample, & au lieu d'eau simple, on leur fait boire, soir & matin, du petit lait mêlé avec du son, un peu plus que quand on en avoit beaucoup à nourrir. Faute de petit lait on se sert de lavures de vaisselle : en hiver, on les leur fait tiédir sur le feu, puis on les leur jette dans leur auge, avec un peu de son & quelques fruits pourris, ou bien quelques grosses raves ou navets hachés, comme on l'a dit au chapitre des brebis. On les nourrit ainsi jusqu'au mois d'Avril, que les herbes commencent à pousser : alors on les envoie tous aux champs avec les brebis ou les vaches ; car ils coûteroient trop à nourrir, & ne viendroient pas si beaux, si on vouloit les élever sans pâture. L'été se passe ainsi à paître ; &, l'automne étant venu, on les engraisse, c'est la saison de le faire.

Temps & maniere de châtrer & d'engraisser les Cochons.

Il faut châtrer les cochons pour les engraisser, pour qu'ils soient de meilleur goût : ils doivent avoir six mois quand on les châtre : en les châtrant plus jeunes, la chair en est plus délicate, & c'est pourquoi bien des gens les châtre à quatre mois ; mais ils n'en deviennent pas si beaux. Il y en a qui attendent qu'ils aient un an ; mais plus on attend, plus ils durcissent, & plus ils sont hors d'état de prendre une bonne graisse.

Le printemps & l'automne sont les deux saisons propres pour châtrer ; car il est dangereux que, pendant les chaleurs, la plaie ne se gangrene ; & le froid la rend si sensible, que souvent les cochons en meurent.

On les châtre par simple incision, ou bien de la maniere que nous avons dit qu'on châtre les agneaux : au reste, il n'y a guere de chaudronniers qui ne soient experts à cette opération.

Les cochons étant châtrés, & ayant environ six mois, c'est l'âge qu'on les engraisse pour les tuer ou les vendre ; on les nourrit de grain pur, ce qui fait la meilleure porchaison, ou de son mêlé avec du petit-lait, des choux, &c. ou enfin des glands.

1°. Pour avoir un fort cochon, qui fournisse beaucoup de chair & de bon lard, il faut le prendre à l'âge d'un an, & d'un grand corsage ; puis avoir vingt-quatre boisseaux d'orge, pour lui distribuer en portions égales pendant cinq ou six semaines, qu'on le tiendra enfermé avec de bonne eau mêlée de son : au bout de ce temps, il sera en état d'être tué & salé.

2°. Si on ne veut pas faire cette dépense, pour disposer les cochons à prendre graisse, il ne faut point leur donner tout d'un coup une forte nourriture ; il suffit que, pendant huit jours, on leur fasse bouillir des choux dant une chaudiere, dans laquelle on mêle du petit-lait, des lavures d'écuelles & du son ; au lieu de choux,

on y met des raves hachées, & quand cette mangeaille est bien détrempée & qu'elle a bien bouilli, on la laisse refroidir jusqu'à ce qu'on y puisse souffrir la main, & on la donne aux cochons. Après huit jours de cette nourriture, on tient les cochons dans leur toit, pour n'en plus sortir qu'ils ne soient tout-à-fait gras : on leur ôte les choux, & on ne leur donne plus, soir & matin, que plein leur auge d'eau ou de petit-lait, dans lequel on fait bouillir du son un peu épais : on ne le leur donne que quand il a été refroidi ; on y ajoute un picotin d'orge bouilli, & autant d'avoine crue. Après une nouvelle huitaine de cette nourriture, on leur donnera à manger du son bouilli bien épais, & ce jusqu'à ce qu'ils en laissent de reste : de cette maniere ils seront bientôt engraissés.

Les cochons prennent graisse en moins de deux mois, sur-tout les jeunes, principalement quand on a commencé à les faire jeûner deux ou trois jours. Ils deviennent souvent si gros & si gras, qu'ils ne peuvent pas se remuer : & on a vu des souris se nicher dans leurs dos, & y faire leurs petits.

3°. La maniere la plus aisée & la plus ordinaire d'engraisser les cochons, & d'en engraisser beaucoup, avec moins de soin & de dépense, c'est de les mettre à la glandée dans les forêts. On ne les y met que quand le gland est mûr, c'est-à-dire, quand il tombe, & que les châtaignes, faines & autres fruits sauvages quittent leur enveloppe : ils y courent avec avidité, & ils engraissent en peu de temps, surtout quand, le soir au retour du bois, on leur donne à boire de l'eau tiede, mêlée d'un peu de son ou de farine d'ivraie ; cette buvée les endort tout saouls, & c'est le moyen de leur faire prendre graisse bien vîte. Les premiers froids de l'automne contribuent aussi à l'engrais des cochons, parce qu'alors il se fait une moindre dissipation d'esprits, & que la nourriture se convertit bien plus en aliment que pendant l'été, d'autant plus volontiers, que trouvant dans cette saison la terre plus dure, ils ne s'amusent pas tant à la fouiller, & vont plutôt prendre les bons alimens qui s'y trouvent.

Les cochons, comme nous l'avons dit, aiment les vers & les racines ; c'est pourquoi ils s'amusent assez à fouiller la terre, tant qu'ils la trouvent molle ; mais comme cette nourriture ne leur est pas si bonne que l'herbe ou la glandée, on leur met un anneau au grouin, ou bien on leur fait une incision aux naseaux, pour les leur rendre douloureux, & les empêcher de fouiller.

La glandée est un moyen excellent pour engraisser beaucoup de cochons, qui coûteroient trop à engraisser à la maison ; & on est heureux quand on est à portée de bien des futaies, pour pouvoir y faire les engrais ; car au sortir de là, & sans autres soins, le cochon a pris, avant d'avoir un an, une très-belle croissance & beaucoup de graisse, en sorte qu'il est en état d'être vendu ou tué. Il y en a pourtant qui les mettent dans les bois deux ans de suite : c'est pour cela qu'on voit des cochons si gros & si gras ; car on prétend qu'ils croissent ainsi que les bœufs, tant qu'ils vivent.

Les fermiers voisins des forêts s'en font adjuger la glandée dans les années abondantes en glands & faines : ils chargent la forêt de cochons maigres qu'ils achetent pour cet effet ; & au bout d'un mois ou de six semaines qu'ils y ont pris graisse, ils les menent vendre au marché ; & ils en remettent d'autres maigres dans la forêt qu'ils vendent à leur tour, aussi-tôt qu'ils ont acquis leur porchaison : & comme le panage est ouvert depuis le premier Octobre jusqu'au premier Février, ils font deux ou trois levées ou ventes de tout ce bétail pendant chaque glandée ; ce qui fait un profit considérable aux fermiers qui l'entendent.

Quoique le gland ne doive servir que pour les cochons qui le vont prendre, il faut encore en faire amas dans la saison, pour le garder à la maison : on en donne alors en petite quantité au retour du bois, à quelques cochons choisis, qu'on

tiendra enfermés dans l'étable, pendant dix ou douze jours, afin d'achever de les engraisser parfaitement, & d'en faire ce qu'on appelle des lards de haute graisse. Ce gland amassé servira encore particuliérement pour les cochons qu'on voudra engraisser dans la suite, ou pour nourrir ceux qui sont malades ou languissans, ou bien encore pour ceux qui sont trop jeunes pour être tués; on en donne aussi aux truies, tant pleines qu'autres, & aux verrats; & si on en a assez pour leur en donner pendant l'hiver & le printemps, jusqu'à ce que les herbes renaissent, ce ne sera qu'un bien; c'est pourquoi il faut en amasser en automne le plus que l'on peut; & si l'année est abondante, on doit en faire provision hardiment pour la consommation du second hiver; car il est rare que la glandée donne deux années de suite.

Pour le conserver d'une année à l'autre, on le met sécher dans le four après qu'on en a tiré le pain; cela empêche qu'il ne germe, & par conséquent qu'il ne se gâte; ou bien on le jette en monceaux dans un lieu sec, on l'y laisse suer entiérement sans le remuer ni toucher, que quand il a bien sué: & lorsqu'on veut s'en servir, on en prend toujours du même côté, ne lui donnant de l'air & ne le désamoncelant que le moins qu'on peut; autrement il germeroit, & pourriroit ensuite.

Mais la nourriture de gland rend la chair de porc huileuse, & le lard mollasse.

Bien des boulangers, aubergistes, & autres particuliers, qui ont de reste beaucoup de son & autres choses qui seroient perdues, en engraissent un cochon ou deux pour les envoyer au marché, ou les tuer pour la provision de leur maison. Les cochons ainsi engraissés dans les toits, ont la chair plus délicate & le lard plus ferme que ceux qu'on mene aux bois pour s'y engraisser.

La maniere de saler la chair de cochon est expliquée ci-devant, page 100. On verra au chapitre de la cuisine comment se font les andouilles, les boudins, tant noirs que blancs, & les jambons.

Des Cochons d'Inde.

Le cochon d'Inde n'est pas si gros qu'un lapin, & il est ordinairement blanc & roux, ou blanc & noir; il a le grouin aigu, de fort petites dents, de petites oreilles rondes, & point de queue: il vit d'herbes, & dès qu'il vient au monde, il court, boit & mange. Un cochon d'Inde mâle suffit pour neuf femelles. Ils ne sont bons que pour la curiosité.

Des maladies des Cochons.

On connoît qu'un porc est malade quand il penche l'oreille, qu'il est plus paresseux & plus pesant que de coutume, ou qu'il est dégoûté: quelquefois aussi, quoique malade, il ne donne aucun de ces signes. Quand on le voit diminuer, peu à peu il faut lui arracher, à contre-poil, une poignée de soie sur le dos: si la racine en paroît nette & blanche, c'est bon signe; mais, si on y voit quelque marque sanglante ou noirâtre, le cochon est malade.

Lepre ou *ladrerie*. Le cochon y est sujet, à cause de sa gourmandise & de sa saloperie. Quand cette maladie commence, elle rend le porc pesant & endormi ensuite sa langue, qu'on lui fait tirer avec un bâton, son palais & sa gorge se chargent de petites pustules noirâtres: les taches gagnent la tête, le cou & tout le corps; le cochon se porte à peine sur ses pieds de derriere; & la racine de sa soie est toute sanglante. C'est à ces symptômes que les langayeurs de porcs, qui les visitent, particuliérement dans les marchés, reconnoissent qu'ils sont ladres.

Cette

Cette maladie est difficile à guérir; tout ce qu'on y peut faire, c'est de mettre le porc ladre dans un toit à part, le nettoyer tous les jours soigneusement, & lui donner toujours bonne & fraîche litiere; ensuite on le saigne sous la queue, on le baigne souvent en eau claire, & on le laisse long-temps se promener. Il ne faut point lui épargner l'eau ni la mangeaille, & sa nourriture doit être de marc de vin mêlé avec du son & de l'eau.

La ladrerie ne se connoît pas toujours à la langue, car souvent il n'y a que peu ou point de grains; & cependant, quand on vient à ouvrir le cochon & à le mettre en pieces, on en trouve toute la chair chargée: en ce cas, comme elle est malsaine, elle doit être jetée à la voierie, & le vendeur de porc en doit rendre le prix; mais, si la chair est seulement sursemée de quelques grains, le sel la corrige, en la laissant quarante jours en salaison; & ces sortes de viandes douteuses & corrigées par le sel, se vendent, dans les boucheries ou halles, à un étal séparé, au-dessus duquel doit être pendu un morceau de linge pour avertir.

Indigestion, vomissement, dégoût & mal de rate. La gourmandise des cochons les rend sujets au vomissement & à l'indigestion, & souvent les mauvaises herbes leur causent le degoût: leur vomissement leur vient de réplétion, & l'indigestion est causée par la dureté ou la crudité de leur nourriture.

Pour guérir le simple vomissement, ratissez de l'ivraie, mêlez-en les ratissures avec du sel, que vous aurez bien fait sécher, & de la farine de feves, & donnez le tout au cochon avant qu'il aille aux champs.

Et, pour guérir l'indigestion ou le dégoût, tenez le cochon enfermé dans son toit, afin de lui faire faire diete pendant vingt heures; ensuite donnez-lui beaucoup d'eau tiede, dans laquelle vous aurez laissé infuser, pendant quinze ou vingt heures, de la graine ou des racines de concombres sauvages bien pilées. Il est bon de donner de ce breuvage, de temps en temps, aux cochons; il les préserve de maladies contagieuses auxquelles ils sont sujets.

Les douleurs de rate les prennent aussi, à cause du trop de fruits qu'ils mangent pendant les grandes chaleurs. On les en guérit en leur faisant boire de l'eau où l'on aura laissé macérer du bois de romarin; il a la vertu de dissiper les crudités & les enflures intérieures.

Fievre. On juge que le cochon a la fievre, quand on le voit baisser la tête, la porter de travers, courir dans les champs, ensuite s'arrêter tout court, & tomber étourdi. Il faut alors prendre garde de quel côté il penche la tête, pour le saigner à l'oreille opposée, & ne lui donner à manger que des choses qui puissent le rafraîchir. On saigne aussi les cochons à une veine qu'ils ont en dessous de la queue, à deux doigts des fesses: pour ne point manquer cette veine, on en bat l'endroit, avec un morceau de sarment, afin de la faire enfler. Quand on en a tiré assez de sang, on y fait une ligature avec de l'osier ou de la grosse ficelle; on tient le cochon enfermé deux ou trois jours, jusqu'à ce que la fievre soit guérie, & on le nourrit avec de l'eau tiede mêlée de deux livres de farine d'orge.

Enflure. Dans la saison des fruits, les cochons en mangent souvent de pourris, & en si grande quantité, qu'ils en deviennent enflés, & cette enflure deviendroit dangereuse si l'on n'y remédioit: c'est pourquoi on fait une décoction de choux rouges, qu'on leur donne à boire; ou bien l'on mêle de ces choux dans leur nourriture, ou bien on les nourrit simplement de feuilles de mûrier bouillies dans de l'eau: tout cela dissipe l'enflure en peu de temps.

Catarres, scrophules ou enflure des glandes du cou. Pour guérir les cochons du catarre, saignez-les sous la langue, & frottez le mal de sel broyé & de pure farine de froment.

Vous emploierez le même remede quand vous verrez qu'un cochon a les glandes

du cou enflées, ou le cou plein de tumeurs, qui ne viennent que d'une abondance d'humeurs grossieres, qui n'ont point de mouvement. On peut encore faire saigner le cochon aux épaules, & lui frotter tout le cou & le grouin de sel & de farine; ou bien lui faire avaler, avec une corne, six onces de garum.

Gale. Pour la guérir, on la frotte rudement, à contre-poil, avec de l'eau de lessive; ensuite on fait baigner le cochon dans de l'eau claire. Il y a des personnes qui frottent la gale avec du tabac infusé dans de l'eau tiede, ou avec de l'urine & un peu de fleur de soufre. On peut encore se servir du remede des catarres.

Peste. Dès que les cochons en sont attaqués, il n'y a point de remede, il faut les jeter : on ne peut donc que les en préserver. Pour cela, prenez de l'eau claire; faites-y infuser, pendant un jour, des racines d'affrodille, & la donnez à boire, de temps en temps, aux cochons.

Léthargie. C'est quand les cochons, qu'on mene paître, tombent au milieu des champs, & s'endorment au soleil. Pour guérir cette maladie, qui leur fait perdre l'appétit & les fait maigrir en peu de jours, il faut les tenir enfermés dans un toit, sans manger ni boire, pendant vingt-quatre heures; le lendemain, s'ils sont altérés, on leur donne de l'eau où l'on a fait macérer des racines de concombres sauvages broyées. Après qu'ils en ont bu, il leur prend un vomissement qui les guérit; ensuite on les nourrit de pois chiches ou de feves arrosées de saumure; puis on leur fait boire de l'eau chaude, afin de les désaltérer : on peut y mêler deux poignées de son pour la leur faire avaler.





LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ÉCONOMIE GÉNÉRALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

PREMIERE PARTIE.

L'INTÉRIEUR, ET LA BASSE-COUR DE LA MAISON RUSTIQUE.

LIVRE CINQUIEME.

Des Mouches à miel, & des Vers à soie.

ON met au nombre des animaux domestiques ces infatigables & industrieux insectes : c'est pourquoi j'en parle avant que de sortir de la basse-cour, d'autant qu'ils sont également admirables & précieux pour celui qui sait en connoître les beautés, & en ménager les profits. Ce sont les seuls insectes qui ne travaillent que pour l'utilité de l'homme ; & ces insectes peuvent être considérés comme des merveilles de la nature.

CHAPITRE PREMIER.

Des Mouches à miel.

Les *abeilles* ou *mouches à miel* ſont d'un grand profit à la maiſon, à cauſe du miel & de la cire qu'elles y font, & des eſſaims qu'elles donnent : elles ne coûtent rien à nourrir, & ne demandent ſeulement que quelques ſoins.

Dans les pays chauds, une ruche pleine vaut au maître neuf à dix liv. par an, & au moins trois ou quatre dans les pays froids, & cela quand elles n'eſſaimeroient qu'une fois l'année ; au lieu qu'il y en a qui donnent juſqu'à trois bons eſſaims. On ſeroit trop riche ſi on pouvoit ramaſſer tous ces eſſaims ; on pourroit s'en faire quatre ou cinq cents livres de rente dans un petit jardin. Ceux qui auroient des grands jardins & des milliers de ruches, en tireroient des milliers de piſtoles. Dans la moindre maiſon de campagne on peut en avoir quantité.

Elles réuſſiſſent en toutes ſortes de climats : il y en a en Hollande & en Moſcovie, de même que dans les pays chauds, comme l'Italie & l'Eſpagne.

Il y en avoit autrefois en France beaucoup plus qu'il n'y en a à préſent : c'eſt pourquoi pluſieurs de nos coutumes y ont établi des regles, & pluſieurs ſeigneurs prétendent encore le droit d'*aboilage*, comme nous l'expliquerons ci-après ; mais la ſucceſſion des temps, & les tailles pour leſquelles on n'a plus trouvé à prendre chez le payſan que ſes ruches, ont diminué notablement le nombre des mouches à miel. Il eſt pourtant à ſouhaiter, pour l'abondance publique & pour celle des particuliers, que l'ancien goût renaiſſe pour ces admirables & riches productions de la nature ; car, pour une ruche de paille, qui coûtera avec ſon chaperon, quatre ou cinq ſols, le payſan auroit bientôt du miel, de la cire & des eſſaims, dont il feroit en peu de temps de fortes peuplades & beaucoup d'argent. Par ce moyen, la cire, dont on fait une ſi prodigieuſe conſommation dans tout le royaume, deviendroit auſſi commune que le ſuif ; outre cela, le miel, qui ſeroit très-abondant, & par conſéquent fort commun, fourniroit beaucoup de douceurs aux campagnes ; on l'y mangeroit avec le pain, & on en feroit aiſément du potage & des breuvages comme on fait en Moſcovie.

ARTICLE I. *Eſpeces, génération, police & génie des Mouches à miel.*

Cet article eſt fort curieux, & renferme beaucoup de choſes qui ſont très-utiles.

Les petites ruches contiennent huit à dix mille mouches à miel, & les grandes en renferment juſqu'à dix-huit mille.

Trois ſortes de Mouches dans chaque ruche.

On remarque dans toutes les ruches, trois ſortes de mouches. 1°. Celles qu'on nomme proprement *abeilles* ; elles compoſent preſque tout l'eſſaim, & ſont quelquefois au nombre de ſeize mille & plus dans une ruche : c'eſt ſur elles que roule tout l'ouvrage. 2°. Les *bourdons*, que quelques-uns nomment faux-bourdons, pour les diſtinguer de certaines groſſes mouches qu'on appelle auſſi bourdons, ſont d'un tiers plus gros & plus longs que les abeilles. On les diſtingue encore en ce qu'ils ſont d'une couleur plus obſcure, & qu'ils n'ont point d'ai-

guillon. 3°. La *reine* des abeilles, qui est une mouche plus longue que les bourdons, mais moins grosse à proportion de sa longueur, d'une couleur plus vive & plus rougeâtre. Cette mouche est la mere de toutes les autres ; c'est d'elle qu'elles proviennent toutes, soit bourdons ou abeilles. On ne voit guere plus de trois femelles dans une ruche, & d'ordinaire, il n'y en a qu'une seule, qui est la reine, sur-tout après l'hiver. On lui trouve la démarche grave & posée, mais c'est parce qu'elle est plus pesante que les autres.

De la Reine.

Chaque ruche a sa reine & ses officiers, qui semblent composer la cour & le conseil d'état.

La reine est plus grosse & plus longue que les abeilles; & elle est aussi plus longue & plus grande, mais moins grosse que les bourdons : son ventre est plus large par en haut, & plus étroit par en bas. Dans sa jeunesse, elle est d'une couleur brune ; & à mesure qu'elle avance en âge, elle devient, comme les autres mouches, plus rougeâtre. Quand elle avance au temps de déposer ses œufs, son corps grossit, & elle est alors d'une couleur fort éclatante : ses ailes sont très-courtes, & elles ne lui descendent qu'à moitié du corps : son aiguillon est fort grand & un peu courbé : la piqûre en est aussi dangereuse que celle des abeilles, puisqu'elle a une vessie à venin ; mais elle ne s'en sert que fort rarement, à moins qu'on ne l'irrite, & alors elle en fait usage.

La reine ne sort jamais, mais elle peut se promener par tous ses états ; il semble que sa présence soit toujours nécessaire : elle descend quelquefois à l'entrée de la ruche, pour y prendre l'air & profiter des rayons du soleil : elle ne va point aux champs, comme les autres abeilles, pour y ramasser le miel & la cire ; c'est pourquoi elle n'a pas besoin de cuillers ou spatules aux jambes, aussi n'en a-t-elle pas : on verra, par la suite, combien elles sont utiles aux abeilles. Toute son occupation, qui n'est pas un petit ouvrage, est de fournir son royaume d'habitans, & d'envoyer, quand il se trouve trop rempli, des colonies de côté & d'autre. Je veux dire par-là, que toute son occupation est de pondre les œufs, d'où doivent sortir des milliers d'abeilles, non-seulement celles qui renouvelleront sa ruche, mais encore celles qui en sortiront par essaims : en moins de deux mois elle pond dix à douze mille œufs, & pour l'ordinaire, dans une année, le nombre va jusqu'à trente-cinq à quarante mille.

Quoique la reine n'aille point aux champs, elle ne manque pas, pour cela, de vivres : les abeilles qui en reviennent, ou celles qui sont restées dans la ruche, se font un honneur de lui en présenter : outre cela, il y a des magasins qui en sont toujours remplis : c'est pourquoi elle est sûre d'en trouver en tout temps.

C'est la reine qui donne le mouvement à tout le reste ; & une ruche sans reine est un corps sans ame : tout y languit, jusqu'au point que les abeilles abandonnent tout, se dispersent, & périssent l'une après l'autre.

Si la reine ne se trouve point commodément dans la ruche qu'on lui a présentée, ou si quelques ennemis, comme teignes ou autres, l'obligent à la quitter, alors toutes les mouches la suivent : si elle s'attache quelque part, elles viennent s'attrouper autour d'elle en peloton, elles l'accompagnent & l'environnent par-tout : si elle tombe, ce qui arrive quelquefois, parce qu'elle est plus lourde & qu'elle a les ailes moins fortes, elles s'empressent à lui donner du secours, & ne l'abandonnent jnmais. Enfin, quand la reine d'une ruche y est morte, aussi-tôt les mouches cessent le travail, dissipent le miel, désertent toutes, voltigent autour des autres paniers, & périssent plutôt que de rester où leur reine est périe, & d'y vivre

ſans elle, parce qu'elles voient que leur travail deviendra infructueux, ayant perdu celle qui peuploit leur ruche : elles annoncent ſa perte par un bourdonnement plus clair & entrecoupé, & par des voltigemens continuels à heure indue, c'eſt-à-dire, pendant que toutes les autres ſont en repos; & c'eſt un avertiſſement pour qu'on aille ôter le miel & la cire de la ruche avant qu'elle ait été pillée par les mouches de la ruche même, ou par les étrangeres. Il faut également faire la même choſe quand la reine abandonne ſa ruche; car alors ſon peuple, comme il eſt dit ci-devant, abandonne auſſi tout pour la ſuivre.

Dans le temps des eſſaims, il ſe trouve pluſieurs reines dans une même ruche, juſqu'à ce que le temps ſoit favorable pour que la jeune reine aille s'établir ailleurs avec ſon nouveau peuple; mais, hors ce cas, on ne voit gueres deux reines reſter dans une même ruche. Si on y met deux eſſaims enſemble, on trouve, le lendemain matin, une des deux reines morte ſur le tablier. S'il s'en eſt formé pluſieurs dans un même eſſaim, les mouches ſe partagent, ſe font la guerre, & l'une des deux reines eſt sûre d'être maſſacrée; à moins qu'elle n'aille prendre une demeure ſéparée, & en ce cas, elles périſſent toutes deux avec leurs peuples, parce que les eſſaims n'ont rien amaſſé, & qu'ils ne ſont point aſſez peuplés.

Comme le choix que les mouches font en pareil cas d'une reine, tombe plus volontiers, à ce que l'on penſe, ſur la femelle la plus âgée, par conſéquent la plus vive en couleur, la plus forte & la plus tôt prête à pondre, c'eſt peut-être cela qui a fait dire anciennement qu'il y avoit de faux rois dans les ruches; que c'étoient des bâtards qui venoient de dehors pour tyranniſer les mouches; qu'on les diſcerne aiſément à leur laideur; qu'ils ſont ſales, noirs, velus, plus petits que les bons, & qu'ils bruient extraordinairement.

Des Bourdons.

Les bourdons, qu'on appeloit autrefois mouches fainéantes, à cauſe qu'ils ne travaillent point, & qu'on ne ſavoit pas de quelle utilité ils étoient dans les ruches, ſont plus gros, plus grands, ont la tête plus ronde, & le bourdonnement plus fort & plus clair que les abeilles : ils n'ont point d'aiguillon, & comme ils ne vont point au fourrage, ils n'ont point de palettes ou cuillers à leurs jambes : leurs dents, qui ſont plates & petites, ſont cachées : leur trompe eſt courte & menue : leurs yeux leur couvrent, pour ainſi dire, toute la tête, & leurs ailes tout le corps : ils ne vivent que de miel, & encore ce ſont les abeilles qui vont le chercher : ils ne ſortent guere que vers le milieu de la journée, pour voltiger autour de la ruche, ſans s'éloigner, & y prendre, en s'amuſant, quelque peu de nourriture. En un mot, ils font beaucoup de bruit & point de beſogne, & reſtent, la plupart du temps, attachés ſur les rayons, ſans aucune action.

Il y a eu différens ſentimens ſur l'utilité des bourdons dans les ruches. Les uns croient qu'ils ſont mouches femelles, & que ce ſont eux qui donnent le frai ou couvain dans les ruches, ou qui le jettent ſur les feuilles, d'où les abeilles le tranſportent dans leurs alvéoles. Les autres diſent que le bourdon tient de la nature du poiſſon, & qu'il jette ſon eau ou chiaſſe, que l'abeille qui le ſuit féconde par ſon germe. Quelques-uns ſe ſont imaginé qu'ils venoient du faux couvain des mouches à miel; & ils ſe ſont trompés, car il s'en trouve dans tous les eſſaims, bons ou mauvais. Il y en a auſſi qui ont penſé que, parmi les bourdons, il y avoit mâles & femelles. Mais enfin on a reconnu, après une étude particuliere des mouches à miel, que les bourdons ſont les mâles; que dans une ruche, ce ſont eux qui fourniſſent l'état des ſujets, en s'accouplant à la reine, & fécondant par-là ſes œufs.

Les bourdons commencent à éclore vers la fin d'Avril, dans des alvéoles plus grands que ceux où naissent les abeilles, & dans lesquels il paroît d'abord un gros ver blanc, que la reine a déposé, & qui grossit peu-à-peu.

Les abeilles les élevent dans leur bas âge, les nourrissent & les souffrent depuis le commencement de Mai jusqu'au mois d'Août, quoique leur nombre augmente de jour en jour, & qu'il y en ait deux cents, trois cents, & quelquefois jusqu'à mille, suivant la grandeur de la ruche; mais ce mois arrivé, ou au plus tard, à l'entrée de l'automne, qui est le temps où la reine n'a plus besoin d'eux, à ce que l'on croit, pour la propagation, & où les provisions deviennent précieuses, les abeilles les tuent tous, sans faire de grace même à ceux qui sont encore au berceau, ni à ceux qui doivent éclore. Pour se défaire d'eux, trois ou quatre d'entr'elles se jettent à la gorge du bourdon & l'étranglent, ou bien elles lui rompent une aile ou la nuque du cou : elles se servent aussi, en pareil cas, de leur aiguillon. On en voit alors un grand nombre de morts à l'entour des ruches, parce qu'elles les jettent dehors.

Ces meurtres se font quelquefois dès le mois de Juin & de Juillet, selon que les essaims sont entrés plus tôt ou plus tard dans les ruches, & ils durent trois & quatre jours.

Il en échappe quelquefois qui se cachent dans des coins de ruches, & qui y passent l'hiver : c'est un mauvais présage pour ces ruches; car elles périssent au printemps suivant, soit à cause que ces mâles ont habité trop long-temps avec la reine, & que, par-là, les œufs qu'elle avoit dans le corps, ont été altérés; soit parce qu'ils ont mis la famine dans la ruche, en consommant de bonne heure le miel qui devoit conduire jusqu'au printemps.

Des Abeilles.

Les abeilles naissent toutes d'œufs que la reine dépose dans les alvéoles, d'où il sort, au bout de trois jours, un petit ver, qui n'a point de pattes : leur corps est partagé en trois parties, la tête, le corcelet & le ventre. Elles ont, à la tête, deux serres ou pinces, des yeux, une langue charnue, une bouche, une trompe & deux cornes.

Ces pinces sont fort dures, creuses en dedans & bordées de poil : elles leur sont d'un grand secours pour le travail, & pour tout ce qu'elles veulent entreprendre.

Les yeux sont à facettes, de couleur de pourpre & couverts de poil. Les savans, qui ont fait des expériences sur les yeux des insectes, prétendent que chaque facette est autant d'œil différent, & que les abeilles, par conséquent, en ont plusieurs milliers. Outre les deux yeux dont nous parlons, ils leur en donnent encore trois autres placés en triangle dessus la tête, entre le crâne & le cou, mais qui sont lissés, & non à facettes.

La bouche est située à l'origine de la trompe; & la langue, qui est épaisse, est au-dessus.

La trompe n'est point faite pour sucer les fleurs, comme quelques-uns l'ont cru; car elle n'est ni spongieuse ni percée, mais elle sert aux abeilles, pour laper, au fond du calice des fleurs, les sucs propres à faire le miel : pour cet effet, elle est longuette & pointue, souple & mobile en tout sens, & par ses différens mouvemens, les sucs qu'elle ramasse coulent, comme par une espece de gouttiere, dans le gosier de l'abeille. Lorsque cette trompe est dans l'inaction, elle est renfermée dans des fourreaux.

Les cornes, qu'on nomme antennes, sont placées entre les yeux : on ne sait pas de quelle utilité elles peuvent être aux insectes.

C'eſt au corcelet des abeilles que tiennent leurs pattes, leurs ailes & leurs poumons.

Les pattes ou jambes, comme on voudra les nommer, qui ſont au nombre de ſix, ſont velues & diſtinguées chacune en quatre membres, dont l'extrémité ſe diviſe encore en pluſieurs parties; & le bout de ces pattes eſt armé de deux ongles ou pinces, entre leſquels on apperçoit de petits poils. Les pieds ſont couverts d'une infinité de petites pointes, comme des peignes de cardeur. Aux deux dernieres paires de pattes, il y a à chacune un membre qui eſt quarré & beaucoup plus couvert de poils que le reſte : c'eſt avec ces membres que les abeilles ſe broſſent tout le corps, après s'être roulées deſſus les pouſſieres des fleurs; & c'eſt dans les pattes de derriere, qui ſont creuſes & faites en forme de cuillers ou de ſpatules voûtées & dentelées, qu'elles ſe chargent de ces pouſſieres, après les avoir miſes en pelotes. Les pouſſieres des fleurs ſont la matiere avec laquelle les abeilles font la cire.

Les ailes ſont membraneuſes; elles en ont quatre, deux petites & deux grandes, qui leur couvrent tout le corps. Les jeunes abeilles les ont belles & entieres; mais celles des vieilles ſont déchiquetées à force d'avoir ſervi.

Deſſous les ailes ſont les poumons : on les découvre ſenſiblement; ils ſont compoſés de deux petites veſſies; qui ſont enveloppées d'un tiſſu qui eſt ourdi comme ceux des vers à ſoie.

Le reſte du corps de l'abeille eſt le ventre; il eſt couvert de ſix écailles, qui portent l'une ſur l'autre, & qui forment ſix petites inciſions, en forme d'anneaux, qui s'alongent & ſe raccourciſſent ſuivant les occaſions : c'eſt dans le ventre que ſont placés les inteſtins, l'eſtomac du miel, celui de la cire, la veſſie du venin, & l'aiguillon.

L'aiguillon, qui eſt ſitué à l'extrémité du ventre, eſt compoſé de trois pieces, d'un fourreau & de deux dards accollés, qui ſont de conſiſtance de corne, & qui ont pluſieurs dents de chaque côté, comme celle d'une fleche. L'inſecte peut les lancer tous les deux-à-la fois ou ſéparément; & dans le moment que les dards partent, il ſort du fourreau une liqueur rouſsâtre & venimeuſe que fournit une veſſie, placée vers la racine de l'aiguillon, qui ſort & rentre avec beaucoup de vîteſſe. Lorſqu'on laiſſe à la mouche le temps de coucher les dents ſur le dard, elle retire l'aiguillon; mais quand on ne s'en donne point la patience, l'aiguillon reſte dans la plaie, & il entraîne, avec lui, la veſſie, & quelquefois une partie des boyaux de l'inſecte; ce qui le fait mourir un inſtant après.

Les abeilles ſe nourriſſent de miel & de matiere à cire, qui eſt, comme on vient de le dire, la pouſſiere qu'elles ramaſſent ſur les fleurs : elles conſomment même beaucoup plus de cette derniere pouſſiere, qu'elles n'en emploient dans leur ouvrage.

De la génération des Mouches à miel.

Il eſt certain que les mouches à miel naiſſent toutes d'un ver qui eſt ſorti d'un œuf longuet, dont l'un des bouts eſt plus pointu que l'autre, & dont la couleur eſt d'un blanc bleuâtre. Le couvain ou embryon ne paroît être, dans ſon commencement, qu'une chiaſſe de mouche commune, qui croît peu à peu & devient nymphe, puis mouche blanche, qui noircit dans la ſuite, ſort de ſon trou, deſcend au bas de la ruche, eſt ſoufferte par les meres mouches, & partage, avec elles, leur nourriture.

Mais d'où naît ce ver qui devient mouche, de qui part le germe de la génération? C'eſt ce que nos ancêtres ne ſavoient pas. Que d'opinions différentes! que de ſyſtêmes haſardés!

Les uns ont voulu qu'il y ait, parmi les abeilles, des mâles & des femelles, & que celles-ci pondent dans chaque alvéole ou trou des rayons, un petit œuf de la grosseur d'un grain de moutarde, qui, croissant par la chaleur humide & suante, & par le mouvement échauffé de toutes les couveuses, forme le couvain ou jeune mouche; en sorte que les femelles s'occupent, au-dedans de la maison, à pondre, à couver, à bâtir les rayons, & cuire le tout par la chaleur qu'elles y excitent; pendant que les mâles, plus vigoureux, vont aux champs chercher le miel & la cire, emportent les mouches mortes & toutes les ordures, gardent & défendent la reine & l'état.

Les autres ont dit, avec Virgile, que les abeilles font leurs petits de fleurs: c'est-à-dire, que les jeunes mouches sont formées de cette farine onctueuse que les abeilles apportent à leurs pattes pendant le printemps & l'été: qu'elles en emplissent chaque alvéole ou petits trous, qui sont dans les rayons, & que les couvrant ensuite d'une petite pellicule, elles les couvent, & qu'il s'en forme des mouches, soit parce que cette matiere porte en soi la semence, soit qu'elle y soit jetée par les mouches en général, ou par le roi, & les meres mouches, ou que les bourdons y cooperent.

On ne finiroit pas, si l'on vouloit rapporter tous les différens sentimens de ceux qui ont parlé de la génération des abeilles, & encore n'y verroit-on que des raisonnemens. Ce n'est pas de la sorte qu'on doit étudier la nature & qu'on peut découvrir le vrai; c'est avec les yeux, c'est en la considérant de près, qu'on y parvient. Aussi les savans de nos jours ont-ils pris cette route: ils n'ont point voulu tirer des conjectures, & présumer ce qui pouvoit être ou ne pas être; mais ils se sont attachés à connoître nos abeilles, ainsi qu'on vient de le dire, avec les yeux, & en les suivant, pied à pied, dans toutes leurs actions & leurs mouvemens.

C'est par leur travail, leurs peines & leur application infatigable, qu'on est parvenu, dans le siecle où nous sommes, à savoir quelque chose de certain sur la génération des mouches à miel. On ne nous fera plus accroire qu'une partie de ce qui respire est engendré par la corruption.

Les ruches, comme on l'a dit ci-devant, sont formées chacune d'abeilles, de bourdons & d'une reine. La reine est la seule qui jouisse du privilege de la génération; c'est elle seule qui engendre huit ou dix mille mouches dont un essaim est composé; & c'est elle seule qui donne deux ou trois essaims par an. Pour les abeilles, elles ne sont d'aucun sexe. A l'égard des bourdons, ce sont les mâles; ils rendent les œufs de la reine féconds. Cela paroît extraordinaire qu'il y ait dans une ruche, selon qu'elle est grande, jusqu'à mille mâles pour une seule reine; mais lorsqu'on aura fait connoître son tempérament, la surprise cessera aussi-tôt.

Les reines ont coutume d'être fêtées & de recevoir mille petits soins des abeilles: ici c'est tout le contraire, ce sont les reines qui font les avances vis-à-vis des mâles: elles les lechent, elles les flattent avec leurs pattes, elles leur présentent du miel. Les mâles paroissent d'abord fort indifférens à toutes ces caresses; mais enfin, à force d'être flattés, ils se laissent aller, la jonction se fait; & contre l'usage ordinaire parmi les autres animaux, les reines ont le dessus. Ce plaisir n'est pas plutôt fini, qu'il faut recommencer: ainsi jugez s'il ne faut qu'un seul mâle à chaque reine; il seroit bientôt épuisé. Il en est des abeilles comme des Turcs qui ont des serrails remplis de femmes; & les reines-abeilles ont chacune des centaines de mâles. Comme ces sortes de scenes se passent toujours derriere les gâteaux, on ne peut les voir dans les ruches; mais il y a différens moyens pour s'en convaincre.

La reine pond pendant une partie de l'année: mais le temps où elle pond le

plus, est vers la fin du printemps : elle va, accompagnée de dix ou douze abeilles, plus ou moins, jeter, dans chaque alvéole, un œuf ou germe ; elle entre d'abord la tête la premiere, pour voir s'il n'y a pas quelque chose qui puisse porter préjudice à l'œuf qu'elle veut y mettre, & si l'alvéole est de grandeur convenable à l'œuf ; car, suivant l'espece qui doit sortir de l'œuf, l'alvéole doit être plus ou moins grand, comme on le dira ci-après : ensuite elle se retire pour y rentrer en arriere, & coller l'œuf dans l'angle qui est au fond de l'alvéole : elle fait la même chose dans quelques autres alvéoles, & après elle prend du repos. Pendant ce temps-là, les abeilles qui l'accompagnent ont toutes la tête tournée vers la sienne, la flattent & l'animent avec leurs trompes.

La reine pond d'abord les œufs d'où doivent sortir les abeilles ; ensuite ceux des mâles ; & elle réserve pour les derniers ceux d'où proviennent les reines.

Du Couvain.

Le couvain se forme & éclot plus tôt ou plus tard, selon la saison & le temps. Celui formé en automne, se conserve, faute de chaleur, l'hiver dans le milieu de la ruche, pour donner les premiers essaims au mois de Mai, quand les chaleurs commencent : les autres couvains viennent ensuite pendant tout l'été. On appelle *couvain* tout ce qui est œuf, ver ou nymphe.

Depuis Septembre jusqu'en Mai, il n'y a plus de bourdons dans les ruches, & il commence à y avoir du couvain dès la fin de l'année : ainsi, comme l'ont pensé certaines personnes, ce n'est pas la chaleur des bourdons qui fait éclore le couvain, de même que la chaleur de la poule fait éclore le poussin ; mais c'est la chaleur de toute la masse des mouches qui se tient toujours au lieu où est le couvain, pour l'animer.

Au bout de deux ou trois jours que l'œuf a été collé, par la reine, dans l'angle qui est au fond de l'alvéole, il en sort un petit ver blanchâtre, longuet & sans patte, ayant la tête assez semblable à celle du ver à soie, & comme lui, une filiere, qui, à mesure qu'il croît, se met en rond dans le fond de l'alvéole ; & aussi-tôt que les abeilles s'apperçoivent qu'il y a quelques œufs d'éclos, elles viennent dégorger une écume blanchâtre dans l'alvéole, avec laquelle le petit ver se nourrit : lorsqu'elles voient qu'il n'en a plus besoin, parce qu'il va se transformer en nymphe, elles cessent alors d'en apporter, & elles couvrent l'entrée de l'alvéole d'une petite pellicule de cire qui s'éleve en bosse ou demi-globe, si c'est un bourdon qui y est renfermé : mais si c'est une abeille, la pellicule est à plat.

Le ver reste couvert quinze jours, plus ou moins, suivant la disposition de la saison & du temps. Pendant qu'il est ainsi renfermé, il file une toile tout autour de son alvéole, & ensuite il se change en nymphe d'une grande blancheur. Au bout de quinze jours, sur-tout pendant un temps chaud, l'embryon quitte son état de nymphe, devient mouche, & trouve, par le secours de sa mâchoire, le moyen de percer la pellicule qui bouchoit l'entrée de son berceau, d'où elle sort, pour ainsi dire, plus grosse & mieux nourrie que ne sont les anciennes abeilles ; car plus les mouches vieillissent, plus elles deviennent petites & noirâtres.

Dans les jours froids, le couvain est plus long-temps à éclore, & les trous, ou alvéoles, à être ouverts ; c'est ce qui fait que ceux de l'arriere-saison ne peuvent, faute de chaleur, comme il est dit ci-dessus, éclore qu'au printemps.

Les jeunes mouches sont plus blanchâtres sous le ventre, & paroissent plus pleines que celles de l'année précédente. Dans les trous des rayons elles sont toutes blanches, quand elles commencent à prendre leur forme, & peu à peu elles deviennent grises ; elles achevent de prendre leur véritable couleur après qu'elles

en sont sorties ; & elles n'en sont pas plutôt dehors, que les abeilles viennent au devant pour les nettoyer & les essuyer : ensuite elles se promenent dans la ruche quelque temps ; elles sortent au dehors pour se jouer au soleil ; & quand elles se sentent assez fortes, elles prennent l'essor pour aller faire la récolte du miel & de la cire, comme les autres.

Quand la ruche se trouve augmentée considérablement par le grand nombre de mouches qui est éclos, alors la ruche essaime, s'il y a une jeune reine parmi elles pour conduire l'essaim. Le départ est toujours précédé d'un petit bourdonnement clair, qui augmente jusqu'à l'instant que les mouches sortent. La jeune reine part, par un beau soleil, avec son peuple, qui est composé des abeilles qui se trouvent le plus près d'elle, soit jeunes ou vieilles, & de bourdons ; & après avoir voltigé un moment en l'air, elle va se reposer sur une branche d'arbre, tantôt haut, tantôt bas, selon le vent : tout son peuple suit & s'attache autour d'elle en peloton. Si, pour lors, on ne les met pas dans une ruche, elles s'envolent toutes pour aller se loger dans un creux d'arbre ou dans quelque trou de mur. Nous parlerons plus amplement de la sortie des abeilles à l'article des essaims ci-après.

Police & travail des Abeilles.

1°. Aux approches du printemps, elles nettoient leurs ruches, emportent les couvains avortés, & les mouches mortes, qui sont quelquefois en grand nombre sur le tablier ; rognent & ôtent aux gâteaux tout ce qui est moisi, corrompu, ou trop sec pour contenir du couvain, du miel ou de la matiere à cire, & elles l'emportent hors de la ruche, pour qu'il ne s'y amasse point de saleté ni de pourriture ; & comme le goudron, qu'on nomme propolis, qui leur sert à garnir le dedans de leurs ruches, & à boucher les crevasses & les petites ouvertures, prend souvent un mauvais goût pendant l'hiver, elles les grattent & en mettent de plus frais ; en un mot, elles ôtent ce qui n'est point couvain, miel, matiere à cire & bonne cire.

Ensuite, leurs ruches étant bien nettoyées & préparées, elles vont aux champs, pour réparer les pertes de l'hiver ; elles songent d'abord au couvain & ensuite aux provisions.

L'amour du travail est si grand parmi les abeilles, que toutes sont occupées aux différens ouvrages, suivant que le hasard ou l'occasion leur distribue, & elles tuent ou chassent les paresseuses : les vieilles, ayant les forces épuisées & les ailes froissées & traînantes, se retirent souvent d'elles-mêmes pour aller mourir hors de la ruche.

Les valides ne se reposent que la nuit & pendant le mauvais temps. Leur façon de prendre du repos est assez extraordinaire, car il ne faut pas s'imaginer que ce soit dans les alvéoles ; ils ne sont point faits pour être le domicile de chacune, mais bien les uns pour élever & loger le couvain, & les autres pour servir de magasin & y serrer les provisions d'hiver & du mauvais temps. Leur maniere de se reposer est de se tenir en peloton ou en forme de guirlande, attachées par les pattes les unes aux autres.

Quelquefois elles portent de si pesans fardeaux, qu'elles périssent sous la charge, & quand elles n'ont point de fleurs auprès d'elles, elles en vont chercher jusqu'à trois ou quatre lieues, quelques-uns disent même jusqu'à sept ; ce qu'on reconnoît aux poussieres de fleurs d'ormes ou autres de plantes très-éloignées qu'on leur voit quelquefois apporter dans leur ruche. Lorsqu'elles ont trouvé un bon pâturage, les unes y recueillent la matiere à cire, les autres le miel, qu'elles viennent déposer ensuite dans les magasins communs, après en avoir pris suffisam-

ment pour leur nourriture, & elles y vont jusqu'à ce qu'il n'y ait plus rien à prendre pour elles, sans que cela fasse tort à la fleur ni au fruit.

Celles qui n'ont point été aux fleurs, vont chercher la propolis pour attacher les rayons, goudronner la ruche, & entourer les gros insectes qu'elles ne peuvent porter dehors après les avoir tués à coups d'aiguillons, comme limaces & colimaçons, qui se fourrent dans les ruches : elles les embaument, pour ainsi dire, de peur que, lorsqu'ils viennent à se corrompre, ils n'empuantissent la ruche.

Ces pourvoyeuses reviennent avec leurs récoltes au bout d'une heure ou deux qu'elles sont parties, & elles y retournent plusieurs fois dans la journée, suivant leurs forces, le temps & la distance du lieu où elles vont chercher leurs provisions.

Les abeilles ont leurs regles pour aller aux champs. Ordinairement pendant les fraîcheurs du printemps & de l'automne, elles ne sortent pas avant le lever du soleil, & elles rentrent avant son coucher ; mais depuis le mois de Mai jusqu'au mois d'Août, elles sortent & rentrent depuis une heure après le jour jusqu'à l'entrée de la nuit. En tout temps, avant d'aller aux champs, les trois ou quatre premieres mouches qui sortent le matin, semblent avertir les autres si le temps est favorable ou non, pour aller à la récolte ; car s'il ne fait pas beau, elles rentrent sans bruit, & toutes se mettent à travailler aux différens ouvrages qui sont à faire dans la ruche. Il en sort pourtant quelques-unes de temps en temps qui semblent examiner le temps ; si elles le jugent propre à sortir, elles rentrent en battant des ailes au bas de la ruche, & alors les abeilles se mettent en mouvement pour partir.

De celles qui restent dans la ruche, les unes repoussent les guêpes, les frêlons, les mouches étrangeres, & tous les insectes qui voudroient y entrer ; les autres déchargent leurs compagnes à mesure qu'elles viennent des champs, des petites pelotes de matiere à cire qu'elles en rapportent ; ensuite elles les vont porter dans les magasins, ou bien elles les mangent, pour les changer dans leur estomac en vraie cire, & en former aussi-tôt des rayons.

Il y en a aussi qui nettoient la ruche, emploient la propolis, & travaillent à étayer, polir, réformer, agrandir, alonger, épaissir ou diminuer les rayons, selon leurs besoins ; car elles les diminuent, pour que leur reine y dépose ses œufs, & elles les épaississent pour y mettre du miel. D'autres dégorgent dans les alvéoles, où il y a de jeunes abeilles en ver, la nourriture qui leur est nécessaire pour croître : (c'est une espece d'écume ou de bouillie). D'autres bouchent les cellules à mesure que ces vers sont près de se changer en nymphes. D'autres encore ôtent les enveloppes qui couvroient les jeunes abeilles dans l'état de nymphes.

Quelques-unes aussi accompagnent la reine, dont toute l'occupation est de parcourir les alvéoles pour y déposer ses œufs : c'est à qui s'empressera autour d'elle ; les unes la caressent & l'encouragent, les autres la brossent & la nettoient avec leurs pattes, & lui offrent du miel.

A l'égard des bourdons, pendant que les abeilles travaillent avec ardeur, ils ne songent eux qu'à passer la vie agréablement & dans les plaisirs, sans s'embarrasser s'il y a des provisions pour l'hiver ; ils ne sont nécessaires dans une ruche, comme nous l'avons dit, que pour rendre la reine féconde.

2°. Il y a entre les mouches de la même ruche autant d'union & d'amitié pour elles toutes, que d'aversion pour les étrangeres.

La paix regne toujours entr'elles, à moins qu'elles ne soient troublées par quelque chose d'extraordinaire ; & alors elles volent toutes avec courage pour la cause commune, & s'y obstinent jusqu'à ce qu'elles aient écarté le danger ; sinon elles y périssent toutes, en laissant leur vie & leur aiguillon dans leurs piqûres.

Quand quelques-unes des leurs reviennent des champs mouillées ou couvertes de poussiere, celles qui se trouvent à l'entrée de la ruche, les essuient & les nettoient avec leurs pattes : si elles ont besoin de manger & qu'elles soient fatiguées, celles qui ne sont pas sorties leur en offrent à leur arrivée, en leur présentant une goutte de miel au bout de leur trompe, que la nouvelle venue prend avec la sienne. Lorsque les provisions sont rares au logis, celles qui en apportent des champs font la même chose aux autres; & les anciennes en usent de même pour les nouvelles écloses. L'été, les mouches se répandent par toute la ruche, pour être plus commodément; & l'hiver elles se rassemblent dans le quartier le plus chaud, qui est ordinairement le devant, s'y resserrent & s'entassent les unes sur les autres, leur reine placée au large, au milieu d'elles, dans l'endroit le plus propre & le plus sûr.

Avec les étrangeres, au contraire, on ne les peut concilier qu'en les enivrant par la fumée, comme on fait pour marier les essaims, ou pour faire passer les mouches d'un panier dans un autre où il y en a déja; sinon il n'y a point de miséricorde pour les étrangeres qui veulent entrer dans la ruche. Si un essaim vient se placer dans une ruche déja habitée, les mouches défendent le terrein, & ordinairement elles détruisent l'essaim, à moins qu'il ne soit plus fort en nombre, & en ce cas elles lui cedent sans qu'il leur fasse de mal; car les mouches qui ne cherchent qu'un établissement, ne font point de mal à celles qui y sont déja : elles sont différentes en cela de celles qui vont pour piller, & qui tuent & emportent tout ce qu'elles peuvent : les autres se défendent de même; & c'est ce qui fait le grand bruit qu'on entend dans les ruches qui sont au pillage.

3°. Les mouches à miel ont la vue & l'odorat très-fins, pour discerner les fleurs & tout ce qui leur est propre.

Elles ont un pressentiment du beau & du mauvais temps, des changemens, des pluies & du tonnerre. La veille elles restent plus tard aux champs, & retournent le lendemain de meilleure heure; & le jour elles ne s'éloignent pas, & rentrent en foule un peu avant la pluie ou la tempête. Si quelque orage les surprend, elles se mettent à l'abri de la pluie sous quelque arbre, feuille ou fleur : pour résister au vent, elles volent fort bas; & pour aller à contre-vent, elles vont en zig-zag, comme les vaisseaux en pareil cas : il y en a toujours qui périssent. Les anciens disoient que quand elles ont un gros vent derriere, pour avoir plus de consistance & être moins ballottées, elles prennent entre leurs pattes un grain de sable ou un morceau de terre : mais ils se sont trompés; ils ont pris pour notre mouche à miel, une certaine mouche qui lui ressemble lorsqu'on ne la considere pas de près, qui fait son nid dans les murs, & qui va chercher des petites pierres, grains de sable & terre pour le construire : voilà ce qui a donné lieu à cette méprise.

4°. Elles sont très-propres sur elles & dans leurs ouvrages, & elles ne peuvent souffrir dans leur ruche aucune saleté; elles aiment pourtant l'urine & les odeurs fortes.

L'abeille est courageuse, mais colere & vindicative : plus on veut la chasser & lui résister, plus elle s'opiniâtre, & il n'y a ni homme ni bête qui puissent leur résister dans un rucher; car la premiere qui attaque, attire les autres, & toutes bravent la mort; mais elles ne sont méchantes & n'attaquent jamais qu'aux environs de leurs ruches : ailleurs elles ne font point de mal, à moins qu'on ne les prenne.

5°. Elles sont très-ménageres, ne touchent point à leur magasin tant qu'elles peuvent trouver aux champs de quoi vivre. Lorsque, pendant l'hiver, il se trouve des jours tempérés, elles ont besoin de nourriture; mais elles n'en prennent qu'à proportion qu'elles ont de provisions, afin de n'en point manquer jusqu'au prin-

temps. Les jours froids elles n'en consomment point, parce qu'elles sont dans un engourdissement, & qu'en cet état elles ne mangent point. Il y en a qui vivent pendant les jours tempérés de l'hiver, du pillage qu'elles vont faire aux autres ruches; mais il faut se défaire de celles qui ont ce vice.

Quand les mouches à miel ont souffert quelques pertes, soit à cause qu'on les a châtrées, ou parce que les souris les ont pillées, elles travaillent, dès les premiers beaux jours, avec plus d'ardeur & d'assiduité que jamais, pour réparer leurs pertes.

Comment & où les Abeilles recueillent le miel & la cire.

La matiere avec laquelle les abeilles font le miel, est un suc de la terre, qui, sortant par transpiration des fleurs, s'amasse au fond de leur calice & s'y épaissit; quelquefois il s'épanche aussi sur les feuilles.

Suivant le sentiment de bien des gens, il y a une autre espece de miel qu'on nomme communément la miellée, qui est selon eux, un météore ou espece de rosée gluante qui tombe du ciel sur la fin de l'été, un peu devant & pendant la canicule, & qui s'arrête sur les fleurs & sur les feuilles. Ils disent que les feuilles qui sont cannelées, dentelées & raboteuses, comme les feuilles de prunier, de chêne, d'orme, & de tilleul, en retiennent davantage, mais que le soleil l'épaissit; au lieu que la miellée qui tombe sur les fleurs, les pénetre & s'y conserve mieux. La miellée, suivant eux, tombe quelquefois en si grande abondance, que les paysans la recueillent dans les forêts, sur les feuilles de chêne principalement, qu'elle y est blanche comme la manne de Calabre, & faite en forme de larmes; que les épis de blé rougissent & sont en grand danger dans le temps des fortes miellées, & qu'elles rendent les abeilles paresseuses; parce qu'étant remplies de cette rosée, elles négligent de cueillir la substance des fleurs; mais ils se trompent, car il est certain que la pluie & la rosée sont contraires au miel, & que lorsqu'elles se mêlent dans la liqueur que les abeilles vont chercher dans les calices des fleurs, elles la corrompent. Il est à croire que ce qu'on prend pour de la miellée, n'est autre chose que le suc qui transpire par les pores des plantes, mêlé avec la rosée.

Les abeilles ramassent le miel, ou, pour mieux dire, le suc des plantes, avec leur trompe, qu'elles enfoncent au fond du calice des fleurs, pour avoir & laper le liquide qu'elles y trouvent, & qu'elles avalent ensuite. Quand il y en a d'épanché sur les feuilles, elles ont soin de l'enlever aussi avec leur trompe; mais lorsqu'elles n'en trouvent point suffisamment, elles se servent de leurs pinces ou mâchoires, qui leur sont alors d'un grand secours pour briser les glandes que les fleurs ont, & où elles sont sûres de trouver ce suc qui leur est si nécessaire.

On voit les abeilles courir de fleurs en fleurs, parce qu'elles ne trouvent pas dans une seule la quantité suffisante de suc pour garnir leur estomac.

Le meilleur miel est celui qu'elles recueillent au printemps: elles en garnissent d'abord le haut de leurs ruches.

La matiere qui sert aux abeilles à faire la cire, n'est d'abord qu'une farine onctueuse, & cette farine n'est autre chose que la poussiere des étamines des fleurs: elle est comme de petits grains qui tiennent ensemble par un peu d'humidité.

Les abeilles prennent également le miel & la cire sur les fleurs, mais avec différens organes: elles lapent le miel avec leur trompe, elles l'avalent, s'en nourrissent, ou bien le tiennent en dépôt dans la vessie ou estomac qui est réservé à cet usage, & ensuite elles viennent le dégorger, ou dans leurs alvéoles, ou le

présenter avec leur trompe aux autres mouches qui ont faim, après l'avoir cuit & épuré dans leur estomac.

A l'égard de la matiere à cire, elles la recueillent de cette maniere; lorsque les fleurs sont épanouies, les abeilles se roulent dedans, afin que leur duvet enleve la poussiere des étamines; mais quand elle est dans des capsules, comme elle est aux fleurs des arbres, alors les abeilles brisent ces capsules avec leur bec ou mâchoire, & se couvrent le corps de cette matiere; ensuite elles se brossent & se nettoient avec leurs pattes, & la rassemblent en petites pelotes; puis, avec les pattes de devant, elles les conduisent à celles du milieu, qui les fourrent, en les comprimant & en les foulant, dans celles de derriere, qui sont voûtées ou dentelées, & faites en forme de spatule ou cuiller; en sorte qu'au bout d'un certain temps, chaque patte de derriere est garnie d'un petit peloton de la grosseur d'un grain de moutarde.

Elles proportionnent leur charge suivant la distance du chemin ou du temps. Plus il est humide & doux, plus elles rapportent, parce qu'alors la matiere à cire est plus onctueuse, plus abondante & plus facile à cueillir que par un temps extrêmement chaud & sec: elles ne rapportent alors que le matin, pendant que les fleurs sont encore fraîches.

Elles mettent une demi-heure ou une heure à chaque charge, suivant le temps: ainsi elles peuvent rapporter cinq ou six fois le jour.

Les abeilles reviennent ordinairement à la ruche avec leur charge; elles entrent dans des alvéoles qui servent de magasins, & avec les pattes du milieu elles détachent leurs petites pelotes, qu'elles enfoncent au fond de l'alvéole, & les y entassent; d'autres viennent ensuite & font la même chose, jusqu'à ce que l'alvéole soit rempli. Quelquefois aussi les abeilles s'en vont aussi-tôt qu'elles se sont débarrassées de leurs pelotes, soit à cause de la lassitude, ou parce qu'elles ont quelque chose de plus pressé à faire: alors d'autres abeilles entrent dans l'alvéole, & prennent le soin de bien comprimer le tout & de le mettre en monceau.

Lorsque l'ouvrage presse, & qu'il est nécessaire de faire au plus vîte des gâteaux, les abeilles ne vont point porter leurs charges de matiere à cire dans les magasins; mais en entrant dans la ruche, elles les donnent à celles qui ne sont point sorties, afin de les manger avec elles, & de les convertir au plus tôt en cire dans leur estomac, pour avancer l'ouvrage. Il y a aussi des abeilles qui les mangent en chemin.

Comment les Abeilles font la cire ou leurs rayons, & le miel.

Les abeilles, avant que de commencer leurs rayons, goudronnent leur ruche, pour la défendre des insectes & du froid. Ce goudron est une gomme ou résine brune & noirâtre, & quelquefois d'un brun rougeâtre, qu'elles prennent sur le sapin, le bouleau, le peuplier, le saule, l'if & les autres arbres: elles la trouvent prête à être employée. On la nomme, comme nous l'avons déja dit, *propolis*. Quoiqu'elle s'étende aisément & qu'elle soit molle, cependant elle a beaucoup de tenacité, & se durcit promptement dans les ruches. Les abeilles vont la chercher plutôt le soir qu'en tout autre temps de la journée: elles la mettent dans les cavités qu'elles ont aux jambes de derriere, & quand elles sont de retour, les autres abeilles leur arrachent cette résine peu à peu avec leurs mâchoires.

Les mouches à miel n'emploient pas la cire comme elles l'apportent des champs, car alors elle est de la couleur de la fleur où elle a été prise; ainsi leurs rayons devroient être de même, de toutes sortes de couleurs: au lieu que, quand elles les construisent, ils sont blancs comme du lait; ensuite ils jaunissent par la chaleur des mouches, qui, répandant une humidité crasseuse sur les rayons, les rend

enfin d'un brun noir, fur-tout dans le bas & le milieu de la ruche : le haut refte toujours d'un jaune brun, parce qu'il eft ordinairement garni de miel.

Les abeilles, comme il eft dit ci-devant, mangent la matiere à cire qu'elles ont apportée des champs : elle fe façonne & change de couleur dans leur eftomac, & devient par la digeftion une écume blanche & épaiffe, qui leur fuinte fans ceffe du mufeau en travaillant dans leur ruche : c'eft avec cela qu'elles font leurs rayons ; en y travaillant, elles les couvrent ordinairement, & excitent une grande chaleur, pour cuire & affermir l'ouvrage.

Auparavant de les commencer, elles mettent au haut de la ruche une efpece de main de cire pour les y faire prendre. Chaque abeille, attachée fur un trou à l'extrémité du rayon, y jette fon écume, l'arrange avec les deux pattes de devant & le mufeau, lui donne la forme ordinaire, & fe fourre dans le trou pour en former la largeur.

Les trous deftinés pour ferrer le miel & la matiere à cire, font plus profonds que ceux des couvains ; & lorfqu'il n'y en a point fuffifamment, les abeilles alongent les anciens, ou bien elles prennent ceux qui ont fervi au couvain, quand elles n'en ont pas befoin pour cet ufage. Il ne faut pas s'imaginer que les cellules fervent à loger les mouches ; elles ne font uniquement deftinées qu'à élever le couvain & à mettre le miel & la matiere à cire : celles qui font ouvertes, renferment les vers d'où doivent naître les abeilles, & les provifions dont on a befoin à chaque moment : celles qui font fermées, contiennent le miel réfervé pour l'hiver, & les mouches qui font en nymphes.

Le rayon eft compofé de deux ordres d'alvéoles ou cellules très-minces, prefque tranfparentes, jointes enfemble en forme de tablettes, qui fe deffechent & fe durciffent peu à peu. Quoique ces cellules paroiffent quarrées, elles font exagones, c'eft-à-dire, à fix côtés, pyramidales dans le fond, adoffées & enclavées l'une dans l'autre, le tout très-mince, excepté l'entrée de chacune qui eft renforcée, parce qu'elle fatigue plus que le refte. D'abord les alvéoles ne font pas minces, mais les mouches ont foin de venir les gratter avec leurs mâchoires, & d'emporter la cire qu'elles en ôtent. Chaque cellule ou trou a ordinairement cinq lignes un deuxieme de profondeur, & deux lignes deux cinquiemes de largeur. Au rapport des voyageurs, elles ont été de tout temps & font toujours égales par toute la terre pour leur diametre ; mais pour la profondeur, elle n'eft pas toujours la même.

Outre les alvéoles dont on vient de parler, il s'en trouve encore dans les ruches de deux autres efpeces qui font plus grandes. Ceux qui font deftinés à pondre les œufs des bourdons & à les y élever, ont de profondeur environ fept à huit lignes, & de diametre trois lignes un tiers. Ceux qui fervent à dépofer les œufs d'où doivent fortir les femelles ou jeunes reines, & à les élever, font, en comparaifon des autres, comme des châteaux ; on confomme beaucoup plus de cire pour une feule de cette efpece, que pour cent cellules ordinaires : elles n'ont rien de femblable aux autres, car elles font longues & rondes, plus groffes par le bout d'en haut qui eft fermé, que par le bout d'en bas qui eft ouvert : elles font d'une force extraordinaire ; l'extérieur eft couvert de petits creux qui ne pénetrent pas. Ces fortes d'alvéoles ont environ quinze lignes de longueur, & ne fervent jamais qu'une fois : elles font démolies auffi-tôt que les nymphes femelles font changées en mouches, & les abeilles conftruifent à la place des cellules ordinaires, foit pour le couvain, ou pour y mettre des provifions ; mais celles des abeilles fervent plufieurs fois au même ufage.

Un bon effaim remplit la moitié de la ruche en huit ou dix jours ; un rayon d'un pied de long, de fix pouces de large, & qui contient trois mille alvéoles, eft quelquefois expédié en un jour. Les abeilles n'attendent pas qu'il y en ait un

de fini pour en commmencer un autre, quelquefois il y en a trois qui marchent en même temps. Elles vont enſuite plus doucement. Les rayons ſont paralleles les uns aux autres. Les mouches laiſſent entre les rayons, un intervalle, afin de pouvoir paſſer deux de front; & outre cela, ils ſont percés en quelques endroits, d'outre en outre, pour qu'il y ait une communication aiſée entre les différentes parties de la ruche.

Plus une ruche d'abeilles vieillit, plus les rayons en deviennent noirs & matériels; parce qu'elles fortifient toujours leurs ouvrages, & que chaque ver, auparavant de ſe changer en nymphe, file tout autour de ſon alvéole une eſpece d'étoffe qui y reſte toujours, & que les autres vers, qui y ſont auſſi élevés, font pardeſſus la même choſe. Ordinairement les rayons ne reſtent pas jaunes plus de deux années; ils noirciſſent la troiſieme, & les abeilles peuvent bien nettoyer, à la vérité avec peine, la teigne & la moiſiſſure, mais elles ne peuvent blanchir l'ouvrage, qu'en en faiſant un nouveau en la place de celui qui aura été châtré.

Quant au miel, il n'y a pas tant de façon, puiſque les abeilles le recueillent, pour ainſi dire, tout fait ſur les fleurs & feuilles des plantes, & qu'après en avoir pris pour leur ſubſiſtance, elles viennent, l'une après l'autre, le mettre à meſure, & le dégorger par leur bouche dans les alvéoles de leur ruche, qui ſont réſervés pour cela, après l'avoir façonné, cuit & épuré dans leur eſtomac, qui eſt leur laboratoire à miel; & afin de pouvoir emplir ces alvéoles, & en même temps empêcher le miel de couler, elles mettent une pellicule ou couche épaiſſe de miel, qui monte, ſurnage & couvre le tout à meſure qu'elles y en apportent, ce qui empêche qu'il ne ſe répande. Quand c'eſt du miel qu'elles veulent conſerver pour l'hiver, alors, outre la pellicule qui eſt deſſus, elles bouchent encore avec de la cire l'entrée des alvéoles auſſi-tôt qu'ils ſont remplis, afin qu'il ne s'évapore point.

Le miel qui eſt au haut des ruches, eſt meilleur que celui d'en bas, parce que l'un eſt le premier ſuc des fleurs qu'elles prennent dans la belle & forte ſaiſon, & que l'autre n'eſt que du miel amaſſé ſur la fin de l'été ou pendant l'automne.

Le meilleur miel eſt celui que les mouches recueillent ſur les fleurs du thym & du ſerpolet; il devient dur & blanc, & eſt extrêmement ſucré: c'eſt pourquoi le miel de pays de montagnes, où naturellement ces plantes abondent, eſt le plus eſtimé; celui de pays de prairies a le ſecond rang; il ne devient pas ſi dur ni ſi blanc, mais il a plus d'odeur: celui de pays de bois vient enſuite; & le moindre de tous, eſt le miel des plaines qui ſont ſemées de ſarraſin, de millet ou de blé de Turquie; il eſt fade, & s'épaiſſit ſans durcir.

De la mortalité des Abeilles, & de l'âge des ruches.

Tous les ans il meurt quantité de mouches en automne, à la chûte des feuilles; il en meurt encore beaucoup au printemps, & le tout va bien à la moitié ou au tiers du peuple de chaque ruche: ce qui fait croire que les abeilles ne vivent pas plus d'un an ou deux, malgré que certains auteurs leur donnent ſix & même juſqu'à dix années de vie.

Quoi qu'il en ſoit, les jeunes ſont brunes, & leurs poils blancs, les vieilles ſont rouſſes, & leurs poils ſont roux; & j'ai déja dit que plus elles vieilliſſent, plus elles deviennent noires & petites; de même la cire de leurs gâteaux noircit à meſure qu'elle vieillit dans la ruche.

On connoît l'âge d'une ruche par la couleur de ſa cire; la blanche eſt d'un an, la jaune eſt de deux ans, la noire eſt de trois ans au moins: car trois ans

passés, on ne sauroit plus juger de l'âge des ruches ni de la cire, que par le petit nombre des mouches qui y restent; de même qu'après six ans on ne sauroit plus connoître l'âge des chevaux par leurs dents, mais seulement par d'autres signes équivoques.

Venons aux préceptes.

ARTICLE II. *Des Ruches, de l'achat & de l'emplacement des Abeilles.*

Je renferme dans cet article tout ce qui regarde les ruches, la connoissance, l'achat, le transport & l'emplacement des mouches à miel.

Où l'on doit les placer.

La premiere chose à laquelle il faut prendre garde, quand on veut avoir des mouches, est de savoir si on a des endroits qu'elles puissent habiter.

Les lieux qui sont à l'abri du septentrion & du couchant, & sur-tout les vallées qui sont arrosées de quelques ruisseaux & environnées de prairies, sont les plus propres.

Les mouches qui sont placées dans les bois taillis profitent beaucoup; mais elles sont sujettes à être pillées par les mouches étrangeres, ce qui les fait périr: outre cela, les oiseaux leur y font la guerre, & on arrête difficilement les essaims.

Les montagnes couvertes de serpolet, marjolaine, bruyeres, &c. leur sont favorables, pourvu qu'elles soient à l'abri des gros vents: on y recueille plus de miel qu'ailleurs, & il est meilleur.

On ne doit pas seulement éviter les expositions du nord & du couchant, mais aussi les grands vents & les grandes chaleurs; elles empêchent ou gâtent leurs ouvrages, & les dégoûtent: c'est pourquoi on les expose au midi dans les pays froids ou tempérés, & au levant d'automne dans les pays chauds; elles en sont moins paresseuses, vont aux champs plus matin, & profitent davantage. On les place, ou sur quelque beau terrein bien exposé & à l'abri, ou le long des murailles, ou sous quelques appentis, toits ou auvents, pour être à l'abri de la pluie, du vent & des grandes ardeurs du soleil; souvent même on leur bâtit de petites logettes ou des tablettes, ce qui est le meilleur; & de cette sorte, on peut en avoir beaucoup dans un petit terrein, soit jardin ou autre. Lorsqu'on a peu de ruches, on se contente de mettre sur chacune une couverture épaisse de paille. Aux pays froids, & même en Bretagne, Normandie, Picardie & Flandre, on les met dans des trous que l'on fait aux murailles des maisons, ou bien on les expose au midi le long des murs.

Quand on veut en avoir un grand nombre, on fait faire des bancs, soit de pierres, de planches ou de maçonnerie; on les éleve de distance en distance, afin que l'on puisse agir & manier aisément les ruches entre chaque banc. Ils doivent aller toujours en s'élevant les uns au-dessus des autres, sans s'entre-toucher, en sorte que le tout ait la forme d'un amphithéâtre. Les ruches, placées sur ces bancs, auront chacune leur part du soleil; elles feront une belle représentation, & les mouches auront toute la liberté de sortir & rentrer à leur aise: on les tournera toujours au midi ou au levant autant qu'il sera possible. Le levant est, suivant certaines personnes, la meilleure exposition, parce qu'elles rapportent plus le matin qu'en autre temps.

Mais en quelqu'endroit qu'on les mette, & de quelque maniere qu'on les arrange, on ne les doit guere éloigner de la maison, pour être plus à portée d'y

donner ses soins : il est bon qu'elles soient au bas de quelque colline, elles s'envolent & reviennent plus aisément ; qu'il y ait quelques arbres à certaine distance des ruches, pour divertir les abeilles, faciliter leur vol, & empêcher que les nouveaux essaims ne s'écartent : il doit aussi y avoir près des ruches, quelque eau courante, avec quelques cailloux jetés dans l'eau, & des branches d'arbres en travers & à côté, afin que les abeilles puissent y boire, s'y reposer, se garantir du chaud, se baigner facilement, & se rassembler ou se sauver de l'eau quand quelque coup de vent les y a précipitées ou les a dispersées ; mais il faut les éloigner des étangs & des rivieres, de peur qu'il ne s'y en noie un trop grand nombre par le vent, ou par le poids des charges qu'elles apportent à leur ruche.

Au défaut d'eau courante & naturelle, on peut leur en mettre, soit de puits ou de citernes, auprès de leurs paniers : on la tiendra toujours nette, en la changeant de temps en temps, pour qu'elle ne devienne point puante ou bourbeuse ; & on y mettra des pierres & des branchages, afin que les mouches puissent se reposer & boire aisément sans se noyer.

Sur-tout qu'elles soient dans un lieu abondant en herbes odoriférantes, comme thym, romarin, sarriette, mélisse, lavande & serpolet : car elles aiment fort les odeurs, les fleurs & la rosée qui s'y amasse : tout cela rend leur miel exquis, & leur en fait produire beaucoup.

Il est bon de les éloigner, comme on fait en Languedoc, des ormes, des ifs, du genêt, de l'arbousier, du cornouiller & du thitymale, parce que le suc qu'elles tirent des fleurs de ces arbres ou plantes, fait un mauvais miel.

On ne sauroit avoir trop d'attention pour les garantir des animaux domestiques & de toutes les bêtes qui leur nuisent : par exemple, les moineaux les prennent en volant, & en détruisent beaucoup : les chevres & les cochons bouleversent les ruches, mangent ou gâtent les fleurs ; la laine des brebis, qui reste aux haies, les embarrasse très-souvent : en un mot, tous les animaux les chassent, les épouvantent ou les détournent ; c'est pourquoi on enferme de murs, de paillassons ou de bonnes haies l'endroit où sont leurs ruches. On doit même avoir soin de n'en laisser approcher aucuns animaux, qui gâteroient les fleurs, les arbrisseaux & les herbes des lieux voisins, qui doivent être conservés pour les abeilles.

Il y a des personnes qui disent qu'on doit éloigner les mouches à miel du son des cloches, & de toutes sortes de grands bruits, comme forges, moulins, maréchaux, charrons, &c. de même des marécages, bourbiers, fumiers & autres lieux corrompus, parce qu'elles haïssent extrêmement les mauvaises odeurs & le grand bruit, & que c'est pour cela qu'on les place ordinairement au bas de quelque colline, ou dans des jardins où il y a abondance d'herbes odoriférantes : qu'outre que les lieux sales ou infects ne sont pas les seules causes du peu de profit des abeilles, la mal-propreté & la mauvaise odeur des personnes qui les approchent, les font encore souvent déserter ; mais tous ces raisonnemens ne sont que des rêveries de nos anciens, puisqu'il est pour certain que les abeilles aiment surtout les eaux salées, comme l'urine, l'eau détrempée dans de la fiente de bœuf, & les égoûts de fumier ; ces eaux mêmes les préservent de plusieurs maladies, à ce qu'on prétend ; c'est pourquoi on les voit souvent se jeter sur les endroits où l'on a coutume d'uriner, & sur ceux où il y a du salpêtre.

Quelquefois on place les mouches dans des murs, & elles y sont comme dans des niches qui facilitent beaucoup leur travail : en ce cas, il faut les exposer, non point à la bise, c'est-à-dire, au nord, mais au soleil levant, afin qu'étant éclairées & échauffées dès le grand matin par le soleil, elles en soient fortifiées pour

mieux travailler toute la journée. On doit auſſi prendre garde que les murs dans leſquels on les met travailler, ne ſoient point trop humides, ce qui leur ſeroit très-contraire. Il faut faire dans le mur où on les loge, de petits trous comme ceux d'un crible, en faire peu, & ſeulement pour leur entrée & ſortie; & que, derriere le mur il y ait, ſi faire ſe peut, une ſalle ou chambre où l'on puiſſe faire, contre le mur, des armoires ou contrevents, fermant à clef & bien clos, pour nettoyer & recueillir l'ouvrage des abeilles. On peut auſſi, pour la curioſité, mettre des vitres à ces armoires, afin de les voir travailler, & connoître le temps qu'il faudra les vendanger ou châtrer.

Les Chinois, les Turcs de la baſſe Egypte, les Italiens, les Hollandois, & certaines perſonnes en France, ont une maniere toute particuliere pour placer & nourrir leurs mouches en les promenant, comme on le verra ci-après à l'article *de la nourriture des abeilles*.

Des Ruches.

Il n'y a rien de certain, ni pour la forme, ni pour la matiere dont on fait les ruches : on en fait de planches, de pierres, de terre cuite, de troncs ou d'écorces d'arbres, de paille, d'écliſſe, de viorme & d'oſier; il y en a de rondes, de quarrées, de triangulaires, de cylindriques, de pyramidales, &c. mais le plus grand nombre a la forme d'un cône ou d'une cloche.

Celles de paille de ſeigle fortement treſſée ſont les meilleures, & coûtent le moins; elles ſont chaudes, maniables, réſiſtent aux injures du temps & au grand chaud, & elles ne ſont point ſujettes à la vermine, ni à rien engendrer qui puiſſe nuire aux abeilles, qui s'y plaiſent & y travaillent plus que dans toute autre ſorte de ruche : elles n'y craignent que les ſouris.

Les curieux en font de liége; & pour voir tout le travail intérieur, nous en faiſons de vitrées, à l'imitation des anciens qui en avoient de corne & de pierres tranſparentes.

On fait aſſez ſouvent des ruches de paille, d'écliſſe ou d'oſier, percées, pour changer les mouches; mais bien des gens croient que l'oſier eſt ſujet à engendrer un petit ver, qu'on appelle artizon, qui nuit au miel.

Pour faire les ruches de planches, on prend du chêne, du hêtre, du châtaigner, du noyer ou du ſapin, & encore plutôt du liége, s'il eſt commun. On prétend que ce ſont les meilleures. Il faut que les planches ſoient ſi bien jointes, qu'il n'y puiſſe entrer ni jour, ni vent, ni pluie. On fait ces ruches quarrées, triangulaires, ou comme on veut.

Bien des gens condamnent l'uſage des ruches de poterie, parce qu'elles conſervent trop long-temps le froid de la nuit, & s'échauffent trop au ſoleil. On prévient pourtant ces inconvéniens, en les plâtrant, en dehors, de fiente de vache ou de bœuf.

On ſuivra, au reſte, l'uſage du pays; il faut ſeulement prendre garde que le bois ſoit ſain, ſec & non pourriſſant, de peur que les vers ne s'y mettent; & que ce bois, non plus que la paille, quand on s'en ſert, ne ſentent point le relan ou la ſouris. Les mouches n'aiment pas non plus, ſuivant certaines perſonnes, tout ce qui ſent le marécage; & ils diſent qu'à cauſe de cela, on ne doit jamais faire des ruches de joncs ni de roſeaux.

On met dans chaque ruche, deux bâtons poſés en croix, pour que l'ouvrage des mouches ſoit plus ferme. C'eſt là que les mouches commencent leur premier rayon.

Il y a des ruches de trois grandeurs différentes, qu'il ne faut point confondre;

on observera seulement qu'elles doivent toujours être un tiers plus hautes que larges, avoir le dessus fait en forme de cône, pour être plus commodes, & l'assiette large, afin que rien ne les ébranle.

Les grandes ruches sont de quinze pouces de large sur vingt-trois de haut: c'est dans celles-ci qu'on met les essaims, qui viennent jusqu'au 10 ou 12 du mois de Juin.

Les ruches moyennes ont treize pouces de largeur sur vingt de hauteur: on y met les essaims produits depuis le 12 de Juin jusqu'à la Saint-Jean.

Les petites ruches n'ont qu'onze pouces de large sur dix-sept de haut; & comme, depuis la Saint-Jean, il se forme encore des essaims qui sont moins nombreux que les autres, on les met dans ces petits paniers.

Il faut donc avoir sa provision de ces trois sortes de ruches; des grandes pour mettre les premiers essaims; autrement, si on les mettoit dans de petits paniers, ils donneroient, dès la premiere année, des jetons incapables de faire des provisions, & la souche, affoiblie par-là, deviendroit à rien. Par une raison contraire, il ne faut point donner de grandes ruches à de petits essaims, parce que le peu de mouches qu'il y auroit, ne s'amuseroient qu'à bâtir & à faire de la cire, & laisseroient passer la récolte.

Si les ruches sont faites d'osier, de troêne ou autre branchage, on doit les enduire en dehors avec de la cendre de lessive, ou de la terre rouge, dont on fait un mortier avec de la bouze de vache, qu'on mêle en pareille quantité: il faut en mettre, tout autour, l'épaisseur d'un demi-doigt, afin que l'air & l'eau ne puissent pas pénétrer: tout le bois doit être couvert, pour ne pas donner prise aux vers. Suivant certaines personnes, on ne doit pas y employer la terre seule ni le plâtre, parce que tout cela est contraire aux mouches; mais ce sont des contes.

Quand les ruches sont bien enduites & seches, avant que de s'en servir, il faut les passer légérement sur de la flamme de paille, puis les frotter en dedans avec des feuilles de coudrier ou de feves, & à la fin d'un peu de mélisse.

Quelques-uns jettent au fond des ruches deux ou trois cuillerées de miel, délayé avec du vin; d'autres mettent de la crême; d'autres encore les lavent avec de l'urine seulement: tout cela réussit, & la mélisse seule suffit au besoin.

On peut se servir une seconde fois des ruches, pourvu qu'elles n'aient point été attaquées du ver: s'il y en a quelques-unes qui sentent le soufre, on les lavera avec de l'urine ou de l'eau, où l'on aura détrempé de la bouze de vache, puis on les passera sur la flamme, & on les enduira de nouveau, s'il en est besoin.

Il faut, au reste, que les ruches soient posées sur des sieges ou bancs élevés de terre d'un pied au moins, pour que les crapauds, les souris & les fourmis n'y puissent pas monter.

Le siege (soit qu'il soit de pierre, de bois, ou de terre & de tuileau) doit être bien uni, sur-tout à l'endroit sur lequel on pose la ruche, afin qu'il ne s'y amasse point de vers. Il est bon aussi que la surface du siege, sur laquelle la ruche est assise, soit convexe, pour qu'il y ait moins d'humidité; & par la même raison, si on met les ruches sur des planches, il faut y faire des égoûts, en forme de croix, pour l'écoulement des eaux.

Il y a même bien des gens, sur-tout dans les pays qui ne sont point chauds, qui mettent les ruches sous des toits, appentis ou auvents faits exprès, afin de les défendre de la pluie & des orages: ces auvents garantissent aussi les abeilles des grandes chaleurs & des grands vents, & facilitent leur rentrée dans les ruches.

Chaque ruche ne doit avoir réguliérement qu'une ouverture qui serve d'entrée aux abeilles: on fait cette ouverture où l'on veut; on la place ordinairement au

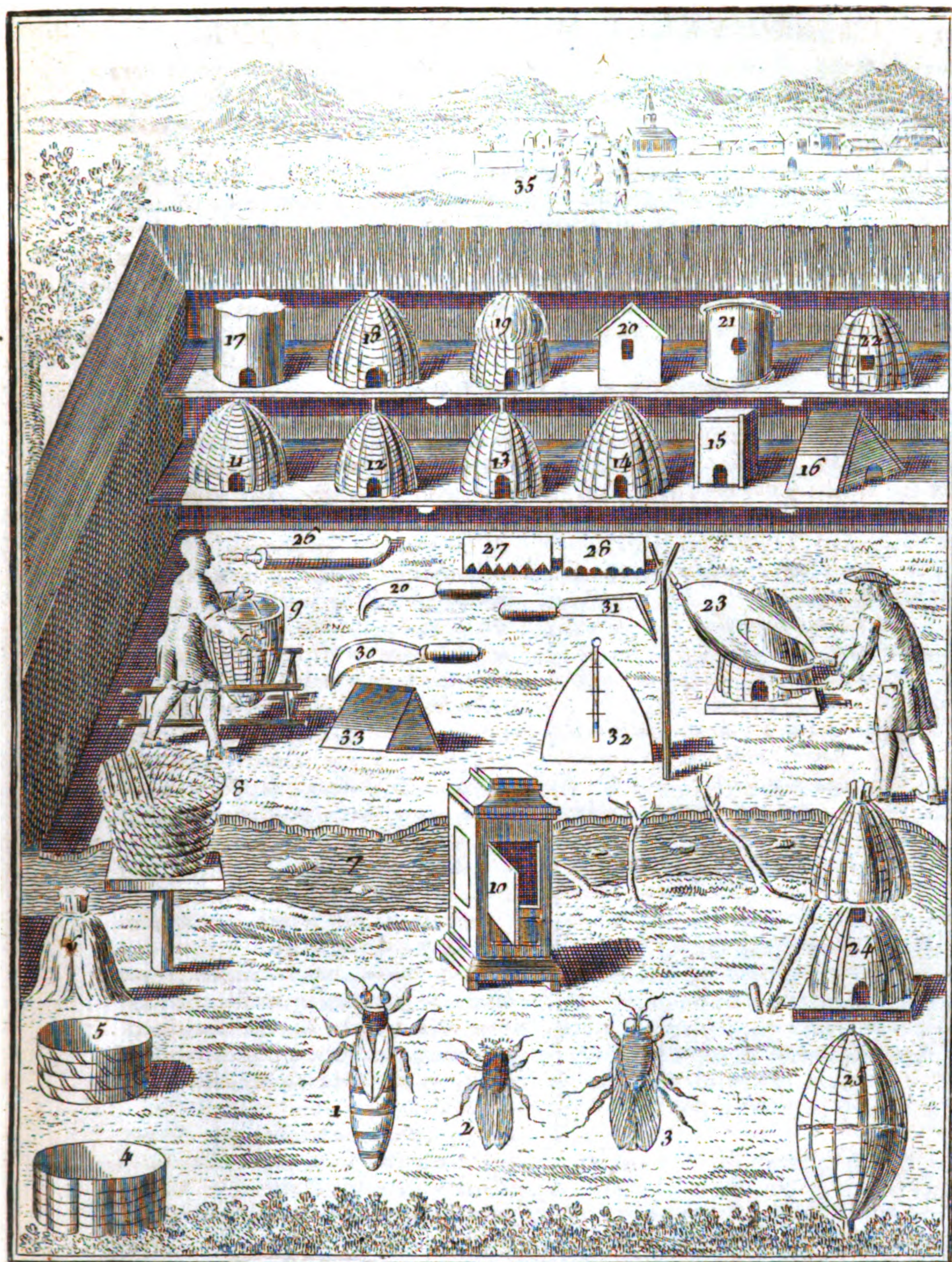
bas de la ruche, & on la fait petite, pour que l'humidité, l'air & les vents aient moins de prise sur la ruche. S'il se forme quelqu'autre trou ou ouverture à la ruche ou au siege, il faut avoir soin de le bien boucher avec de la fiente de vache ou du mastic.

Quand on a une grande quantité d'abeilles, on range les ruches dans un bel emplacement, en forme d'amphithéâtre, comme on l'a dit ci-devant, en sorte qu'entre chaque banc, il y ait un passage par où l'on puisse aller visiter les ruches, & que ces ruches soient rangées en échiquier ou en quinconce, sans que les rangs se touchent, afin qu'elles reçoivent le soleil également en plein.

Il faut avoir soin de visiter les ruches deux ou trois fois le mois, depuis le commencement du printemps jusqu'au mois de Novembre.

Explication de la Planche ci à côté.

1. *Reine des abeilles. C'est la seule femelle qui soit dans une ruche.* Voyez ce qui est dit à ce sujet, page 325.
2. *Abeille ou mouche à miel. Elle n'est d'aucun sexe.* Voyez page 327.
3. *Bourdon. C'est le mâle.* Voyez ci-devant page 326.
4. *Hausse de ruche d'osier.*
5. *Autre hausse de paille.*
6. *Couvercle de ruches de paille, pour couvrir les ruches l'hiver.*
7. *Ruisseau, à travers duquel on a mis quelques pierres & branchages pour la commodité des abeilles.*
8. *Ruche à la grecque.* Voyez l'explication ci-après.
9. *Homme chaperonné qui châtre une ruche renversée entre les bâtons d'une chaise.*
10. *Ruche vitrée.*
11. *Ruche de paille.*
12. *Ruche d'eclisse.*
13. *Ruche d'osier.*
14. *Ruche de troêne ou d'autres branchages.*
15. *Ruche de planches, quarrée.*
16. *Autre ruche de bois, triangulaire.*
17. *Ruche d'écorce ou de tronc d'arbre creusé.*
18. *Ruche du Palatinat, au haut de laquelle on laisse un second trou qu'on bouche d'un morceau de bois, qui se leve, quand la ruche est pleine, pour en faire passer les mouches, par ce trou d'en haut, dans une autre ruche qu'on suspend par-dessus.*
19. *Ruche de Campine & Allemagne; avec un chapiteau, qu'on ne fait que lever le matin, pour y couper, à discrétion, les rayons des ruches qu'on trouve assez garnies.*
20. *Ruche d'Autriche, qu'on fait, comme la cage d'une maison, avec quatre planches posées en quarré, sur lesquelles on en met deux autres petites qui font le toit.*
21. *Ruche de Souabe, qu'on fait de pieces de bois, coupées à peu près comme le moyeu d'une charrette, creusées en dedans, & qu'on couvre d'une planche ou d'une ardoise, qu'on ne fait que lever pour en prendre le miel.*
22. *Ruche faite de pierrailles.*
23. *Homme qui fait entrer dans un sac les essaims d'une ruche.*
24. *Deux ruches, mises l'une sur l'autre, pour faire passer, dans celle d'en haut, les mouches de celle d'en bas, par le trou qu'on y a fait exprès au haut, quand cette ruche inférieure est pleine.*
25. *Deux ruches accollées par l'embouchure, pour faire passer les mouches de l'une en l'autre, en frappant doucement sur celle qui est pleine.*
26. *Seringue à ruche.*
27. *Grille à dents serrées, pour mettre, l'hiver, à l'entrée de la ruche.*
28. *Grille à larges dents, pour mettre au commencement du printemps.*
29. *Couteau recourbé, pour tailler l'ouvrage des ruches.*



Admiranda tibi levium Spectacula rerum. *Virg. Geor. 4.* Tome I. N° 8.

30. *Autre, en forme de serpette, pour les vider.*
31. *Autre, pour en vider la couronne ou le haut.*
32. *Bâton croisé qui se met au dedans des ruches, pour y soutenir & faciliter l'ouvrage des abeilles.*
33. *Couvercle à ruche, qui est de bois.*
34. *Appentis, ou auvent de chaume ou autre, sous lequel on range les ruches.*
35. *Hommes qui transportent une ruche pleine d'abeilles, & enveloppée.*

Des connoissances nécessaires pour acheter des Mouches, ou pour discerner les bons paniers.

Les remarques qui suivent, sont nécessaires, tant pour se connoître aux ruches que l'on a chez soi, que pour réussir quand on en achete d'autres.

Pour peupler ses paniers, on peut épargner la dépense & la peine de l'achat, en prenant les jetons de ses autres ruches ou des essaims égarés, ou bien de ceux qu'on trouve dans les bois, comme nous le dirons ci-après: mais il ne s'agit pas encore de cela ici.

Il faut acheter les essaims dès qu'ils sont ramassés, & avant qu'ils aient commencé à travailler,

Ou bien, on achete les meres en Août, Septembre & Octobre, quand les ruches sont pleines de cire & de miel; & pour le mieux, au commencement du printemps, parce qu'elles ont alors essuyé tous les risques, & que le transport ne les affame plus. Il ne faut point les transporter en été, comme nous le dirons, soit qu'elles soient pleines, ou seulement à demi, parce qu'alors la cire est molle à cause de la chaleur, & les alvéoles, où est le miel, ne sont pas tous bouchés; de sorte que tout l'édifice de cire tomberoit, le miel couleroit, & noieroit les mouches.

I. Pour bien choisir celles qu'on achete, il faut, 1°. que les paniers soient pleins; & qu'ils soient pleins d'ouvrages & de mouches à proportion. Le trop grand nombre de mouches sur un petit ouvrage, marqueroit qu'elles sont paresseuses & de mauvaise race; & le trop de matériaux, sans ouvriers, ne serviroit qu'à prouver la foiblesse de la peuplade.

2°. Observer leur âge par la cire. Nous avons déja dit que la cire blanche est de l'année, celle qui est jaune & brune, de deux ans, & celle qui est noire ou presque noire, de trois à quatre ans, & quelquefois davantage. On pourra pourtant s'y tromper, si les paniers ont été châtrés: c'est pourquoi il faut examiner la cire en haut & en bas. Les vieilles mouches, de quatre & cinq ans, ne valent rien à garder, ni pour travailler, ni pour peupler: les essaims qui en sortent sont très-peu nombreux & ne sont pas la moitié si bons que ceux des jeunes mouches.

3°. Il faut prendre garde qu'il n'y ait aux ruches, ni vers, ni teigne; & s'il y en a, il faudra changer les mouches de paniers.

4°. S'il y a deux essaims dans la même ruche, cela se connoîtra par un grand gâteau, qui fait la séparation de chaque essaim qui reconnoît sa reine, sans se mêler avec le voisin: ces paniers jettent rarement, parce qu'ils ne font pas de couvain d'automne, & ils sont ordinairement composés de deux especes de mouches différentes.

5°. En un mot, une bonne ruche doit être lourde, pleine & peuplée; & le peuple jeune, vif, & en nombre, proportionné à l'ouvrage qui doit être blanc.

Pour voir si une ruche est pleine, bien peuplée & jeune, une personne se met derriere la ruche, & la renverse un peu en tirant le haut à lui, pendant que l'acheteur observe par dessous la quantité & la qualité de la cire & des mouches; ou bien

on les enfume légérement avec un bouchon de foin, mis dans un pot de terre, avec un peu de feu ; & mettant la ruche un instant sur la fumée, toutes les mouches montent au haut ; s'il en sort quelques-unes, elles n'auront pas la force de piquer, & par conséquent, elles n'empêcheront point qu'on examine le panier : le lendemain, elles sont aussi vives qu'auparavant.

Voici encore un autre moyen pour bien voir leur intérieur. La veille du jour qu'on y veut regarder, on éleve la ruche d'un demi-pied avec des pierres ou des morceaux de bois : la fraîcheur de la nuit engourdit les mouches, & le lendemain du matin on y regarde tout à son aise. La personne qui en a ordinairement soin, peut en approcher sans tant de mystere ; mais il n'y feroit pas bon pour tout autre, à moins que d'être ganté & chaperonné, comme nous le dirons ci-après, en parlant de la taille des ruches.

II. Bien des gens jugent de la bonté des paniers, par la vue, par l'ouie, & par la pesanteur.

Par la vue. 1°. Quand on voit sortir les abeilles de grand matin pendant la rosée, qu'elles reviennent bien chargées & tard, qu'elles rentrent gaiement & sans hésiter, & qu'elles sortent très-peu par le mauvais temps ; car autrement cela marqueroit du désordre ou de la disette dans la ruche.

2°. Quand elles sont vives, alertes au moindre mouvement de la ruche ; bien actives, difficiles à approcher, & que le moindre coup qu'on donne à la ruche les alarme, & les fait sortir en abondance en bourdonnant bien fort.

3°. Quand on leur voit emporter dans leurs serres, hors de leur ruche, toutes les ordures, les petits bourdons & mouches mortes ; qu'elles viennent à la porte, sur-tout pendant l'été, pour décharger les abeilles qui arrivent des champs, ou pour repousser les insectes qui voudroient y entrer, & qu'elles y accourent au moindre bruit, de peur de surprise. Les mouches paresseuses, au contraire, se laissent manger à l'ordure, aux vers & aux papillons.

4°. Les paniers qui ne jettent qu'une fois l'an, & où l'on voit les bourdons morts & les autres mouches inutiles, sur la terre, sont ordinairement bons. Les grands paniers donnent plus d'ouvrage, & les petits plus de jetons.

5°. On prétend que les meilleures mouches sont celles qui sont rondes, courtes & les plus dorées, ou du moins qui sont de diverses couleurs : les noires ne sont pas si bonnes pour multiplier : celles qui ressemblent aux guêpes passent pour les petites, sur-tout quand elles sont velues.

Par l'ouie. On les juge encore bonnes, quand dans un des beaux jours du commencement de Mars, en approchant l'oreille de la ruche, on entend un doux murmure qui semble venir de bien loin : au lieu que les essaims foibles sont tristes, & ne font presque point de bruit ; mais dans les bons, le murmure augmente avec les beaux jours, & diminue à mesure que le soleil s'éloigne.

Si elles font beaucoup de bruit quand on frappe contre la ruche, c'est un bon signe ; & il est à propos d'y frapper de temps en temps, pour savoir si elles profitent, ou si elles sont malades, afin d'y remédier.

Le murmure, ou, pour mieux dire, le bourdonnement des mouches, n'est autre chose que l'agitation plus ou moins forte de leurs aîles qui frappent l'air.

Par la pesanteur, on connoît la quantité & la qualité de l'ouvrage & des mouches. Il est bon que la ruche soit toute pleine, & que la cire touche presqu'au siege, autrement elles ne jetteront pas l'année suivante ; & quand celles que l'on achete pour essaimer, ne sont pas pesantes & pleines, les fortes pillent & égorgent les foibles au printemps ; & souvent elles deviennent malades & meurent de dyssenterie, pour s'être crevées du miel qu'elles ont pillé, comme nous le dirons à l'article des *maladies*.

Il est bon de savoir que dans certaines années les mouches travaillent presque toujours à la cire, & n'amassent que bien peu de miel.

III. Quand on a acheté une ruche, il faut y mettre un cachet de cire d'Espagne, pour qu'on ne la change point; il faut aussi marquer, ou bien se ressouvenir de quel poids elle étoit lorsqu'on en a fait le marché, & ne la point enlever, qu'on n'ait vérifié si le cachet & le poids sont les mêmes; car les paysans sont sujets à les changer ou à les châtrer dans l'intervalle qui s'écoule entre la vente & le transport.

Des différentes especes de Mouches à miel.

Quoique toutes les abeilles amassent la cire & le miel, il y en a pourtant plusieurs especes différentes en bonté, & c'est une quatrieme chose à laquelle il faut bien faire attention lorsqu'on les achete.

Il y en a de quatre sortes, qu'on distingue par leur grandeur, par leur couleur, & par leur ouvrage.

La premiere & la meilleure espece est celle des petites mouches: elles sont polies, nettes, luisantes au soleil, d'un jaune aurore, avec un peu de poil entre les ailes: elles se mêlent souvent avec les grosses, & il faut l'empêcher, parce que c'est leur ruine.

Celles de la deuxieme espece sont noirâtres; elles ont le corps plus gros, & elles sont moins privées & moins bonnes à garder que les premieres.

Ces deux premieres especes sont pourtant les meilleures, parce qu'elles se conservent plus long-temps dans leur bonté.

Celles de la troisieme espece sont aussi de moyenne grosseur, mais de couleur grise; elles sont sauvages, restent peu aux paniers qu'on leur donne, & font déserter les abeilles domestiques par leurs pirateries.

La quatrieme & derniere espece est celle des mouches qui viennent des bois: elles sont grosses, & de couleur brune.

Pour ne pas confondre ces especes, il faut se régler particuliérement sur la quantité de leur ouvrage, car leur couleur n'est pas toujours une regle certaine. Par exemple, les mouches qui ont demeuré long-temps dans les paniers sans sortir, de jaunes qu'elles étoient deviennent toutes noires.

De même, quoiqu'il soit vrai, en général, que les grosses mouches étrangeres causent la ruine de leurs voisines, elles ont néanmoins le mérite d'amasser beaucoup de miel, & de travailler avec plus de vigueur que les autres: c'est pourquoi il y en aura ci-après un article particulier.

Du transport & de l'arrangement des Ruches.

On peut acheter les jetons aussi-tôt qu'ils sont bien arrêtés dans leurs ruches; mais, à l'égard des paniers pleins, ce n'est pas la même chose: on ne les vend guere qu'on n'en ait tiré auparavant tout le profit qu'on en peut avoir, soit en essaim ou en ouvrage: c'est pourquoi on ne les achete ordinairement que depuis la fin d'Août jusqu'à la Toussaint.

On ne les peut transporter en sûreté que depuis le commencement de Novembre jusqu'à la mi-Mars: avant ce temps-là la moindre chaleur, le moindre choc renverseroit la cire & le miel quand les ruches sont pleines; & si elles ne le sont pas, les mouches, qui auroient encore du beau temps, & qui n'auroient pas eu celui de faire de nouvel ouvrage dans la ruche, se débaucheroient volontiers, & abandonneroient leur nouvelle habitation. Si au contraire on les transportoit après la mi-Mars, ce seroit trop tard: & elles retourneroient aux places d'où on les

auroit tirées, quand il y auroit deux lieues, où elles mourroient plutôt que de revenir à leurs ruches.

Pour les transporter, il faut choisir le matin ou le soir, non pas un temps de gelées, mais un jour sombre & pluvieux, & ne les pas enlever que l'on n'ait reconnu si le cachet que nous avons dit qu'il y falloit mettre en les achetant, & le poids qu'elles avoient alors, y sont encore : il faut aussi remarquer quelle est leur exposition, pour leur donner la même dans l'endroit où on les mettra.

On enveloppe les ruches qu'on transporte avec des nappes ou de la toile claire, ou même de crin, pour que les mouches aient de l'air; sans quoi elles étoufferoient dans l'agitation du transport.

Pour ne les pas trop émouvoir, on les met sur des civieres ; en sorte que l'air, passant entre les bâtons de la civiere, traverse la toile, & rafraîchit les abeilles: on les transporte aussi comme on fait les lustres, en les suspendant à un bâton porté sur les épaules de deux hommes. Les chevaux & les charrettes ne valent rien pour ce transport.

Arrivé au lieu du transport, on doit placer, tout d'un coup, les ruches dans l'endroit où l'on veut qu'elles restent, sur des sieges, soit de pierres, d'ardoises, de planches, de pieds d'arbres, de plâtre ou de terre rouge bien corroyée & mêlée de tuileau ; ce qui est à meilleur marché : n'importe de quelle matiere, pourvu qu'ils soient élevés de terre au moins d'un demi-pied, & d'un pied quand ils sont de pierre ou de terre, à cause de l'humidité ; & pourvu encore que le siege soit bien uni & non biscornu, comme en quelques endroits de la Brie, ce qui est cause que les souris gâtent tout.

Le sapin est le meilleur bois pour les sieges, parce que c'est le moins froid.

Il faut poser les ruches à un pied les unes des autres, & à deux pieds de la muraille ou palissade contre laquelle on les appuiera : quand on en fait un double rang, celles de derriere doivent être élevées au moins d'un demi-pied plus que les premieres, pour éviter l'ombre & être plus dégagées ; sur-tout que le tablier ne déborde point trop, de peur de l'eau. Il est nécessaire de mettre, à l'entrée de la ruche, une douve ou tuile, pour que les mouches, revenant des champs, aient plus de jour & entrent plus facilement. On met les ruches en pleine place, en amphithéâtre, en quinconce ou en échiquier, ou bien sur des tablettes ; & de cette maniere, il en tient beaucoup dans un petit espace de jardin.

En plaçant les mouches, il faut, ainsi que nous l'avons dit, les exposer, autant que l'on peut, au même aspect du soleil qu'elles avoient, & qu'elles sortent par le même endroit.

On doit laisser reposer la ruche avant que d'ôter la nappe qui l'enveloppoit, & ne la point ôter qu'il ne soit nuit : il y en a même qui ne l'ôtent que quelques jours après, quand les abeilles de tous les autres paniers sont retirées, afin que les nouvelles venues aient le temps de se rassurer.

Si elles sont trop difficiles à calmer, il faut les fumer légérement avec de la bouze de vache seche, ou de la paille d'avoine : cette fumée leur est bonne, & les fait rentrer aussi-tôt.

Les mouches placées, on enduira ou mastiquera le bas de la ruche avec le siege, afin qu'il n'y ait pas d'autre entrée que la porte ; & celui qui doit les gouverner, se fera connoître à elles peu à peu, en les visitant souvent, ce qui les rend moins farouches.

On enduit les ruches avec de la chaux & du menu sable, ou avec des vieilles cendres & de la fiente de vache ; le meilleur enduit est le plus chaud. Il ne faut pas qu'il y ait trop d'ouverture à la ruche, à cause des insectes & du trop de chaud & de froid, qui nuisent également à l'ouvrage, aux meres & au jet. L'en-

trée ne doit pas être plus grosse qu'un œuf, & on doit la proportionner au nombre des mouches. L'hiver, on couvre chaque ruche avec un paillasson, qui ne doit point passer le trou de la ruche, & être rogné juste, pour être plus propre & jeter mieux l'eau : on met un petit cercle par dessus, pour que le vent ne l'enleve point.

En plaçant les ruches, il faut distinguer trois sortes de paniers. 1°. Les vieilles souches. 2°. Les souches de l'année précédente, & les foibles qui n'ont pas jeté. 3°. Les essaims de l'année.

1°. Il faut placer les plus fortes au premier rang, parce que ce sont celles qui résisteront le mieux aux mouches larronesses, aux guêpes & aux frêlons.

2°. On doit éloigner les foibles des fortes, sans les mêler, & sans les mettre les unes auprès des autres ; les fortes pilleroient les foibles.

3°. De même, il faut placer ensemble celles de même espece, & n'y en pas mêler d'autres.

4°. On ne doit jamais mettre d'autres mouches contre celles qui ne veulent pas jeter dans la saison, particuliérement quand ce sont de nouveaux essaims, parce qu'elles les feroient déserter.

5°. A l'égard des souches foibles & des jetons de l'année précédente, pour les bien placer, il faut voir, vers le printemps, qui est la saison propre pour les châtrer, s'ils ont beaucoup de mouches ; en ce cas on les laissera en leur place : au contraire, s'ils sont foibles & restés avec peu de mouches, on les mettra doucement au rang des derniers jetons.

6°. Quand on ne trouve pas les mouches bien placées, il faut attendre, comme nous l'avons dit, au commencement d'Octobre pour les transporter, en les fumant doucement.

Les mouches étant bien choisies & bien placées, on les gouvernera comme il faut, & ainsi qu'il sera expliqué ci-après à l'article IV. Nous allons parler actuellement des essaims, parce que c'est un article fort ample, important & fécond, & que c'est aussi la voie la plus ordinaire pour peupler les ruches ; ensuite nous passerons au régime & au gouvernement des mouches ; & ce que nous en dirons, sera général & commun aux essaims & aux souches.

Article III. *Des Essaims.*

Un même panier d'abeilles ne dure guères que sept ou huit ans ; mais chaque année, s'il est en bon état, il s'y produit tant de jeunes mouches, que ne pouvant plus y tenir toutes, il en sort une multitude qui vont chercher à s'établir ailleurs ; c'est ce qu'on nomme *essaim*, vulgairement jeton. C'est le principal produit des abeilles, & le point le plus important de leur gouvernement. On dit qu'une ruche a *essaimé*, & l'on appelle *meres-mouches*, *meres-ruches*, ou *souches*, celles qui ont essaimé.

Des Essaims, & du temps qu'ils sortent.

Nous avons parlé ci-dessus du transport & de l'arrangement des ruches : il faut à présent veiller à la sortie des essaims pour les rattraper.

Ils sortent plus tôt ou plus tard, dans le courant du mois de Mai & de Juin, qui est d'ordinaire le temps de leur jet, & suivant la chaleur du climat & du temps : ils sortent de meilleure heure dans les pays chauds. Aux environs de Paris, & aux pays de même température, la saison du jet est depuis la mi-Mai jusqu'à la S. Jean : ceux qui viennent ensuite, peuvent difficilement réussir.

Dans les pays où le sarrasin abonde, les mouches ne jettent que depuis le quinze

Juillet jusqu'au quinze Août. Dans les années grasses, c'est-à-dire, chaudes & humides, les essaims avancent de quinze jours, & ils retardent d'autant dans les années froides & seches.

Quelquefois il paroît des essaims avant le temps; mais il ne faut pas s'y tromper: car ce sont souvent de vieilles mouches qui abandonnent leurs paniers faute de provision, ou qui en sont chassées par de plus fortes. Il y a aussi des petits essaims qui n'ont pas quitté la ruche avant l'hiver, & qui se sont rangés dans un coin, qui sortent au premier beau temps: ils peuvent réussir, si l'on peut les arrêter dans les ruches, ce qui est fort difficile.

Des signes, heures & accidens du jet.

Pour veiller à la sortie des essaims, il faut se régler sur le temps que les mouches ont coutume de jeter dans chaque pays, & les garder à vue pendant quinze jours ou trois semaines, depuis huit heures du matin jusqu'à quatre du soir.

Lorsque les bourdons sortent pendant la chaleur du jour, & qu'ils font du bruit devant les ruches, c'est une marque qu'elles essaimeront dans peu de jours; & c'est ce qui a contribué à faire croire à bien des gens que c'étoit les bourdons qui faisoient éclore le couvain, parce qu'ils ne sortent jamais que l'essaim ne soit aussi en état de sortir. Ces bourdons sont de l'année, ceux de l'année précédente ayant été exterminés.

Les mouches sortent parce que la place ne suffit pas pour les contenir toutes, ce qui oblige un grand nombre de rester en peloton jusqu'au moment du départ hors de la ruche, de peur d'étouffer; & s'il n'y avoit point de jeunes reines pour les conduire ailleurs, elles aimeroient mieux périr que de la quitter.

C'est aussi une preuve qu'elles veulent sortir, quand elles descendent sur les sieges vers la mi-Mai.

On remarque encore que, quand les mouches veulent jeter, elles sont oisives deux ou trois jours auparavant, & qu'elles ne vont presque point aux champs depuis les neuf heures du matin jusqu'au soir.

Lorsqu'on voit de l'eau exhaler le matin de la ruche, à cause de la grande chaleur qui y regne, & que l'entrée en est mouillée, c'est aussi une marque que le jet est proche.

Les essaims, qui doivent sortir des paniers de l'année précédente, font souvent deux ou trois feintes de sortir, & rentrent; il semble qu'ils n'osent encore s'exposer à l'air: on dit que cela vient de l'intempérie de l'air, ou de ce que la grande chaleur de la ruche les oblige seulement à sortir pour se rafraîchir. Il ne faut pourtant pas s'impatienter d'y veiller, car bientôt après ils prennent leur volée tout de bon: le pis est qu'il se trouve souvent des essaims en l'air, qu'ils amenent avec eux dans leurs paniers; ainsi l'on voit des deux ou trois jetons qui se font tuer par les mouches domestiques.

On voit des mouches qui rentrent aussi dans leur ruche après en être sorties, parce que la jeune reine, qui étoit à la porte, prête à les suivre, n'a pu se résoudre à quitter la mere-ruche pour les accompagner.

Quand il se trouve deux ou plusieurs reines dans un même essaim, comme il arrive souvent, & qui ne veulent pas céder l'une à l'autre, l'essaim retourne quelquefois d'où il est sorti, en attendant une autre occasion. Quelquefois aussi il y a une si grande quantité de mouches en l'air, & elles font un si grand bruit, que ne se connoissant pas les unes les autres, elles retournent à leur panier.

On a observé que, quand les essaims ont bien envie de jeter & de ne pas

retourner, les mouches ne s'écartent pas, se tiennent serrées & s'attachent au premier arbre qu'elles rencontrent : au contraire, celles qui veulent retourner, veillent, font beaucoup de bruit, & s'écartent fort.

On ne peut savoir infailliblement ni l'heure ni le jour que les essaims sortent de leur ruche; mais l'expérience a appris, 1°. que les mouches, avant de sortir, sont plus en mouvement qu'à l'ordinaire; en y prêtant l'oreille, on entend aussi un petit bourdonnement qui avertit du départ, qui doit être fort proche, comme au lendemain ou dans deux jours : c'est pourquoi, dans la saison des essaims, le soir après le soleil couché, on s'approchera de la ruche, pour entendre aisément & sûrement ce bourdonnement, afin de se mettre à veiller à la sortie de l'essaim quand il le faut. Le bourdonnement va toujours en augmentant jusqu'au moment du départ de l'essaim.

Dans l'instant que les mouches vont partir, elles sont en foule à l'entrée de la ruche; & ce sont celles qui s'y trouvent, tant vieilles que jeunes, qui composent l'essaim.

2°. Le jour qu'elles doivent partir, il y en a peu qui aillent aux champs; celles qui y vont, partent plus matin, reviennent de meilleure heure, & demeurent chargées de leur cire, contre les paniers : il faut y être attentif depuis une heure après le lever du soleil, jusqu'à trois ou quatre heures après midi; elles ne sortent point plus tard.

3°. Quand l'heure du départ est venue, il se fait dans la ruche un merveilleux silence qui dure quelque temps, & aussi-tôt que la premiere sort, les autres suivent en foule, & sont dehors en un moment.

4°. Les essaims sortent à des heures différentes, suivant les différentes expositions de leurs ruches. Celles qui regardent le levant, jettent depuis sept à huit heures du matin, jusqu'à une heure ou deux après-midi. Celles qui regardent le midi, jettent quelques heures plus tard. Celles qui sont exposées au couchant, donnent leurs essaims depuis dix à onze heures jusqu'à trois. Cela n'arrive pas toujours également; car dans les temps chauds & étouffans, les mouches, dans toutes les expositions, jettent à toute heure, depuis huit heures du matin, jusqu'à quatre du soir. Les temps de pluie & de grand vent empêchent les essaims de sortir; mais, si ce n'est qu'une petite pluie douce, on doit y être attentif, parce qu'elle les excite à quitter le gîte, cette pluie augmentant leurs forces.

Il faut garder soigneusement les mouches depuis la mi-Mai, jusqu'à la Saint-Jean, sur-tout les vieilles souches, qui, souvent, n'avertissent pas de leur départ : les jeunes paniers n'en font pas de même.

Quand les souches sortent en colere, ce qui paroît lorsqu'elles se jettent sur les personnes, il ne faut pas songer à les mettre d'abord dans les ruches, on doit attendre sur le soir.

Les temps, les approches & les accidens du jet étant expliqués comme ils le sont ci-dessus, avant d'en venir aux manieres & aux regles qui apprennent à rattraper & gouverner les jeunes essaims, il est bon de prévoir quelques autres accidens qui peuvent survenir intermédiairement.

L'expérience nous apprend qu'ils se réduisent à quatre cas. Le premier est qu'en certaines années les mouches ne donnent presque point d'essaims.

Le second est qu'elles ne jettent point de l'année.

Le troisieme regarde les cas & les manieres de les empêcher de jeter.

Et le quatrieme renferme les occasions où il faut forcer les mouches d'essaimer. Parcourons tous ces incidens, & commençons par celui de la stérilité.

Pourquoi, & à quels signes on connoît qu'une Ruche ne jettera point de l'année.

Cela se connoît premiérement, si les mouches jettent dehors leurs petits bourdons, bien formés & prêts à voler, avant la S. Jean.

Secondement, si le panier est léger & foible de provision au printemps, il fera un couvain à diverses fois, gouverné par plusieurs reines, & rempli de mouches adultérines qui se mettent autour des paniers, dont elles ne veulent point sortir, parce que la saison étant avancée, elles ont peur de ne pouvoir pas amasser assez de provision pour l'hiver suivant.

Troisiémement, quand une ruche a été pillée par les mouches larronnesses, les domiciliaires emploient le printemps à réparer leur perte, & ne se défont point des jeunes, qu'elles regardent comme un secours en cas d'une seconde alarme.

D'où vient qu'en certaines années les Mouches ne donnent presque point d'Essaims.

1°. Quand les mouches n'amassent pas beaucoup pendant l'été, & que l'hiver suivant est long; comme elles ont consommé leur provision de bonne heure, elles languissent, & sont trop foibles pour donner des essaims.

2°. Quand il est mort beaucoup de mouches par la rigueur du printemps, causée par les vents, les pluies ou le froid, à la campagne ou ailleurs, pour se fortifier elles conservent les premiers essaims qui devroient sortir, & en tuent la jeune reine qui devroient les conduire.

3°. On prétend aussi que les paniers trop pleins de miel empêchent les mouches de jeter, parce que la froidure & la grande quantité de miel incommodent les mouches, & empêchent le couvain de réussir.

Comment on peut empêcher les Mouches de jeter.

Il y a du profit à avoir des essaims, mais il n'y en a pas à avoir des mouches qui jettent trop; car si, au lieu de deux essaims, elles en donnent par an trois & quatre, les meres-ruches se dépeuplent & s'épuisent de sujets, parce qu'il y a des vieilles mouches qui s'en vont avec les essaims, & qu'il y en a aussi beaucoup qui meurent: d'ailleurs, il n'y a que le premier essaim, quelquefois le second, qui aient le temps d'amasser des provisions pour l'hiver; ceux d'après sont trop foibles en mouches & en force pour amasser & résister à l'hiver.

Cette fécondité excessive des ruches vient du trop de chaleur qui y regne, & qui fait que le couvain étant fort vif, il n'attend pas que toute la couvée soit éclose, & sort dès qu'il y en a une partie d'éclose; en sorte que de deux jetons, que la ruche devroit seulement donner, il en sort trois ou quatre, qui ne sont que des demi-jetons, c'est-à-dire, qu'il n'y a que la moitié de ce qu'il devroit y avoir de mouches.

Dans les pays gras & fertiles en fleurs, comme montagnes, prairies & bois, ou plaines semées de sarrasin, on doit moins craindre qu'une ruche jette trop, parce que les mouches, quoiqu'en petit nombre, y trouvent toujours assez de fleurs; mais dans les pays dégarnis, secs ou froids, comme plaines sans prairies, ou terres sablonneuses sans fleurs, il faut empêcher qu'une ruche ne jette plus d'une ou deux fois.

Le soir du jour que la ruche aura jeté pour la seconde fois, celui qui veille

aux essaims regardera dessous la ruche : si on y voit les rayons à découvert, elle ne jettera pas davantage ; mais si elle paroît également pleine, qu'il n'y ait pas de vide, & qu'on ne voie pas les rayons, c'est une marque qu'elle jettera encore, sur-tout si la saison n'est point avancée.

1°. Pour l'empêcher de jeter, il faut tourner le panier devant derriere, en bouchant la premiere entrée, & en en faisant une autre sur le devant : cela suffit pour les ruches qui sont fort légeres, parce qu'elles sont peu fournies de miel, qui n'étant ordinairement que d'un côté, les mouches se trouvent obligées de travailler de l'autre, & tueront la jeune reine, pour conserver le jeton dans la ruche.

2°. Si le panier est bien plein de miel, & qu'il y ait peu de mouches, il faut lui donner de l'air, en l'élevant de dessus le tablier avec quelques petits morceaux de tuile ou de planche, de l'épaisseur d'un pouce, ou mettre une hausse convenable, comme nous l'expliquerons ci-après : les mouches, voyant du vide dans leur ruche, conserveront leurs essaims pour les aider à la remplir, & tout ira bien.

Cependant il arrive quelquefois que les mouches jettent, malgré tous les soins que l'on se donne ; il faut prendre garde si ce ne sont point des teignes qui les font enfuir.

Quelquefois aussi elles sortent pour se délivrer de la persécution des grosses mouches agrestes, longues, noires & velues, auxquelles elles abandonnent leur maison : les essaims de l'année précédente y sont les plus sujets.

Il y a des personnes qui pensent que quand il se trouve de ces paniers qui jettent malgré qu'on en ait, il faut s'en défaire, parce qu'ils ne réussissent jamais, qu'ils périssent ordinairement par les teignes, & qu'ils nuisent presque toujours aux autres mouches. Ils disent qu'il faut remarquer le temps qu'ils ont du miel, afin de les faire mourir : pour nous, nous croyons qu'on ne doit jamais agir si cruellement, mais qu'il vaut mieux les changer de ruche.

Les bonnes mouches à miel ne jettent jamais deux fois quand on leur donne des hausses convenables ; & il est à propos de leur en donner, afin qu'elles ne jettent qu'un essaim : le second & le troisieme ne réussissent que fort rarement, & la récolte du maître est moins abondante.

Comment forcer les Mouches à jeter & à rentrer.

Souvent les essaims ne veulent pas abandonner leur mere-souche : cela vient ou parce qu'il fait encore trop froid, ou parce qu'il n'y a pas de reine pour les conduire ; & plus ordinairement, parce que l'essaim sent la mere-ruche bien garnie de miel : dans ce cas, on voit les jeunes mouches bien nourries s'opiniâtrer à ne pas quitter, & s'attacher par pelotons dessous le tablier, à l'entrée & autour de la ruche. Les jetons se mettent rarement dessous les sieges avant le 10 Juin : il semble alors qu'elles attendent que leur compagnie soit complette pour s'en aller par un beau jour.

Quelquefois les essaims, qui paroissent vouloir sortir, ne sont que des vieilles mouches, que les larronnesses & mouches agrestes troublent & chassent : comme les meres-abeilles savent qu'elles ne demeurent pas long-tems dans les paniers, elles s'établissent autour dans l'espérance d'y rentrer ; & dans cette attente, souvent la raison de jeter se passe.

Les essaims foibles ont aussi beaucoup de peine à jeter. Quelquefois aussi la cause pour laquelle la ruche ne jette plus, est parce qu'elle aura essaimé, ou qu'il y sera entré quelqu'essaim de dehors, sans qu'on s'en soit apperçu.

Remedes. Si les mouches continuent plus de deux ou trois jours à s'attacher autour de la ruche, enfumez-les avec du vieux linge pour les faire rentrer ; ensuite frottez l'entrée & le tour de la ruche, & tous les endroits où elles s'étoient attachées, avec des feuilles de sureau, hieble, rhue, & autres simples qui croissent à l'ombre contre les murailles, pour que les mouches, étant obligées de rester dans la ruche, où elles sont extrêmement pressées & échauffées, essaiment promptement. Si cette fumigation & friction ne vous réussit pas la premiere fois, à la seconde mêlez-y un peu de farine de soufre, afin que l'essaim, ne pouvant plus rester dans la mere-ruche, où il est trop pressé, & ne sachant plus où s'arrêter à cause de ces mauvaises odeurs, parte au loin ; ce qui arrivera le lendemain. Le soir d'après, il faut frotter les mêmes endroits avec thym, roses, romarin & mélisse, afin que les mouches, qui restent dans la ruche, ne se dégoûtent pas. C'est toujours le soir ou de grand matin qu'on touche aux ruches, sur-tout l'été, de peur des piqûres.

Il suffit quelquefois de hausser les ruches, pour que l'air, qui y entre, fasse sortir les jetons.

Il y a des gens qui, pour obliger les essaims de sortir, découvrent leurs ruches, pendant une heure ou une heure & demie, à la chaleur du jour ; il ne faut pas les y laisser plus long-temps, de peur que tout ne se fonde.

Si tout l'essaim est sous le siege, enlevez la mere-ruche après soleil couché ; ensuite renversez le siege de haut en bas, couvrez l'essaim d'une ruche accommodée, les mouches y entreront, & le lendemain, du matin, vous la placerez ailleurs, & remettrez la souche en sa place. Il y en a quelques-uns qui secouent rudement la souche sur une serviette, & y jettent une ruche, lorsqu'ils y voient assez de mouches pour la remplir, & après, ils la remettent en sa place. Quoique cette méthode ne réussisse pas toujours, elle n'est pas cependant inutile, car quelquefois les mouches jettent au premier beau temps.

Dans les pays médiocrement chauds, quand le dix-sept Juillet est passé, il faut se contenter de leur donner des hausses pour les faire rentrer : les mouches deviendront si fortes, qu'elles donneront de bons essaims dès le mois de Mai l'année suivante.

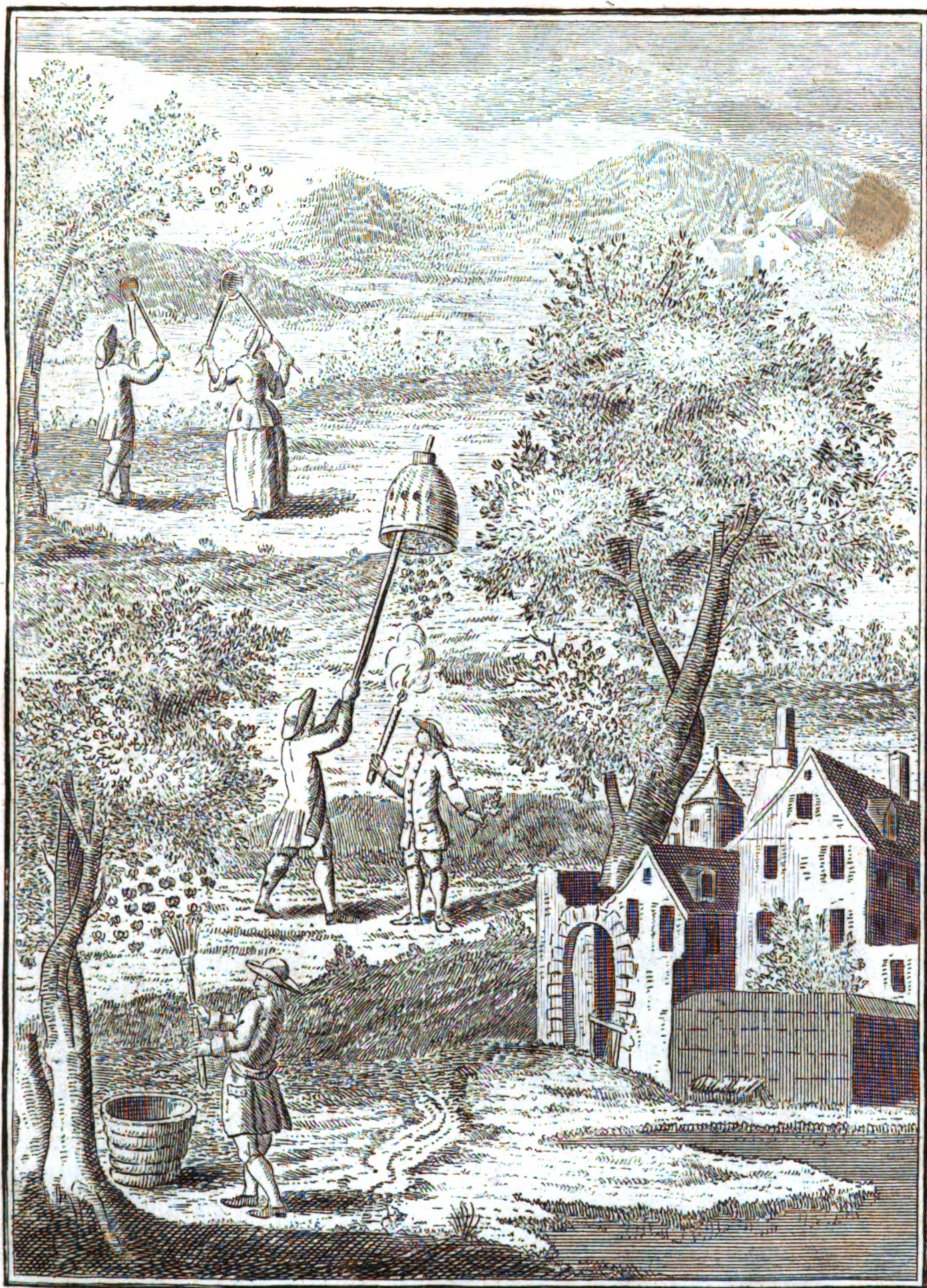
Moyens d'arrêter les Essaims.

1°. Le lieu où l'on met les ruches, doit être planté d'arbres à quelque distance des ruches, non-seulement pour leur donner de l'abri, mais particuliérement pour arrêter les essaims qui en sortiront : ces arbres rompant le vol de l'essaim, & lui présentant la fraîcheur & le repos qu'il cherche, il s'y attache & on le reprend aussi-tôt ; mais il est bon que ces arbres soient bas & petits : comme pommiers, poiriers, cerisiers ou pruniers : ils sont plus commodes que les grands pour rattraper facilement les essaims. Dès qu'un essaim s'est arrêté sur ces arbres, tous ceux des ruches voisines s'y joignent d'ordinaire : on en voit des tas gros comme des bariques ; il n'y a qu'à les séparer & les mettre dans les ruches.

Il faut remarquer encore qu'il est bon de mettre les mouches dans un lieu fréquenté ; elles sont moins farouches, & se laissent prendre plus aisément.

2°. L'essaim défile rapidement hors de la ruche, & quelquefois s'éleve en l'air & semble se disperser.

C'est une superstition païenne des fêtes de Cybeles, que de battre, comme l'on fait vulgairement, des pelles & chaudrons, pour rappeler les mouches quand elles sont sorties ; mais il faut jeter du sable & de l'eau pour les faire descendre & s'abattre. On se sert d'un balai pour leur jeter de l'eau, ou de la poussiere, ou du sable ; cette maniere est plus sûre que la premiere ; cela les fait attacher au premier



Cœlestia dona exsequar. Virg. Geor. 4. Tome I. N°. 9.

premier arbre, ou rentrer dans la ruche, comme si elles se sauvoient de quelqu'orage. D'autres tirent de l'arquebuse, croyant que c'est le grand bruit qui étourdit & fixe l'essaim; mais c'est plutôt la crainte de l'orage, car un grand charivari les fait fuir au loin.

Quand, au sortir de la ruche, l'essaim vole bas, il ne va pas loin, & s'attache aisément : au contraire, quand les mouches s'élevent d'abord, elles se perdent, si on ne les suit en diligence.

Lorsque l'essaim s'attache trop haut, il faut, avant qu'il soit tout rassemblé, l'en chasser avec de la fumée au bout d'une perche, pour l'obliger à s'aller mettre plus à portée.

Si le vent l'enleve, on doit tourner autour, en jetant quelques poignées de sable ou menue terre, ou de l'eau avec un balai; cela les rabaisse & les rassemble, & on les conduit où l'on veut.

Quand on voit une partie de l'essaim arrêté, il faut les laisser en paix : elles s'attachent en monceau, accrochées par les pattes toutes ensemble, & font comme une espece de grosse grappe de raisin.

Si la ruche n'est pas prête aussi-tôt que l'essaim est arrêté, il est nécessaire de l'entourer d'un mouchoir ou d'une serviette, pour le garantir du soleil; autrement la chaleur obligeroit les mouches à se détacher.

3°. Il y a une autre maniere pour arrêter les essaims. On plante des perches au devant des ruches, quand elles sont sur des tablettes, ou entre chaque rangée, quand elles sont à terre : on lie ces perches les unes aux autres par le haut, avec des cordes ou autres perches mises en travers, & on y attache quelques poignées de paille de jonc, de genêt ou de bouleau, liées comme des balais; ce qui arrête les essaims presqu'en sortant de la ruche. On peut jeter par-dessus tout cela quelques vieux filets de pêcheurs, qui prendront jusqu'à terre, ou couvriront tout le jardin, s'il est petit.

Le profit des mouches à miel seroit très-considérable, si on pouvoit en arrêter tous les essaims.

Comment il faudra prendre, placer & fixer les Essaims.

I. Avant de se mettre à les attraper, on doit, 1°. prendre garde si toutes les mouches sont bien arrêtées & bien tranquilles, sans se mouvoir : autrement elles s'envoleroient à la moindre approche, particuliérement quand il y a plusieurs reines, & qu'elles se mettent en différens pelotons, ce qui en est une preuve certaine.

2°. Observer la qualité des mouches arrêtées, si elles sont bonnes ou méchantes, petites, grosses ou moyennes, jaunes, grises ou mêlées, afin de les placer à propos.

3°. Faites attention à la grosseur de l'essaim & à la saison, si elle est avancée ou non, afin de leur proportionner les ruches, qui doivent être bonnes & neuves, ou nettoyées avec attention, si elles ont servi, passées au feu, bien accommodées & frottées de miel en dedans, particuliérement au fond, ou seulement avec des fleurs de feves ou autres herbes, qu'on sait être du goût des mouches; & en cas que l'essaim sorte de celle dans laquelle on l'aura mis, on lui en donnera une nouvelle, qui pourra être plus convenable; car, suivant la grosseur de l'essaim, la ruche doit être plus ou moins grande.

4°. Si les essaims s'attachent à des arbres qui soient au-dessus ou proche des autres paniers, il ne faut pas les secouer, ni les mettre entre les autres, ce seroit les exposer à les faire tuer avec les vieilles; mais on doit attacher un panier au

dessus de l'essaim, à la maniere de Normandie, ou couper la branche & la transporter ailleurs, si faire se peut; ou, en cas qu'on secoue la branche, deux personnes tiendront une nappe étendue sur la ruche, & porteront le tout fort loin, pour empêcher le désordre.

5°. Il est à propos que ceux qui sont souvent auprès des mouches, & qui les gouvernent, les prennent eux-mêmes: ils sont moins sujets à être piqués que des inconnus. Ceux qui craignent l'aiguillon ont coutume d'avoir des gants aux mains, un capuchon sur la tête, avec un masque de toile de crin bien éloigné du visage.

6°. Il ne faut pas laisser l'essaim à la branche où il s'est attaché, plus d'une demi-heure, de peur qu'il ne se débauche, ou que la moindre pluie ou le moindre vent ne le fasse envoler.

II. On ne doit pas mener les essaims rudement, soit en les prenant, ou en les mettant dans les ruches; la douceur les gagne, & l'on en est rarement piqué; elles ne prodiguent leur vie que pour la conservation de leur république: & en les irritant, elles se rendent difficiles, & se perdent.

Quand les essaims sont arrêtés, on les prend de plusieurs manieres. La premiere, est de couper la branche où ils se sont attachés, la prendre à la main, & la descendre doucement jusqu'au lieu préparé: ensuite on la met sur une serviette, & une ruche accommodée par-dessus; ou bien on la secoue tout d'un coup dans la ruche ou sur la serviette, en la couvrant aussi-tôt de la ruche.

On peut encore, sans couper la branche où est l'essaim, la secouer sur une ruche préparée, que l'on tient d'une main, en secouant de l'autre, ou que l'on fait tenir par une seconde personne, qui aide à les prendre. Cette maniere est en usage en bien des endroits, parce qu'elle est plus prompte. S'il retourne des mouches à la branche, on la secoue de temps en temps; & enfin elles suivent les autres; mais si, malgré cela, il y en a quelques-unes qui s'obstinent toujours à y revenir, alors on frotte la branche avec la fumée d'un linge allumé, ou avec des fleurs de rhue, de sureau, ou quelques herbes qui ne soient pas de leur goût & qui leur déplaisent: cela les empêche d'y revenir.

La seconde maniere est d'attacher une ruche par la poignée au bout d'une perche; & de la ruche bien apprêtée, dont l'entrée est en bas, on couvre l'essaim, qui entre de lui-même ordinairement. S'il fait difficulté, on lui jette de l'eau fraîche avec un balai, ou l'on met un linge mouillé au bout d'un bâton, dont on les pousse doucement dans la ruche; & si elles s'opiniâtrent, on met du linge au bout d'un semblable bâton; on l'allume & on enfume l'essaim, pour le faire changer de place. Quand elles sont entrées, on les descend doucement, on les met sur une nappe au pied de l'arbre, ou sur le siege qui leur est préparé. Les essaims pris de cette maniere, ne s'enfuient presque jamais.

Quelquefois il y a des essaims qui se placent sur des arbres élevés; alors un homme monté sur une échelle à deux branches, tend une ruche renversée au dessous de l'essaim, pendant qu'un autre, monté sur l'arbre, fait tomber avec un balai les mouches dans la ruche.

Si l'essaim se met en plusieurs branches, ou s'attache au gros de l'arbre, on prendra un balai de plume, une ratissoire, ou de bons gros gants, & on mettra, comme on vient de le dire, la meilleure partie de l'essaim dans une ruche, que l'on renversera sur une nappe; & en y faisant tomber le reste, qui étoit divisé, ou qui se tenoit attaché, elles joindront leurs compagnes, & tout ira bien, pourvu qu'on ne les irrite pas. On peut y employer les herbes puantes & la fumée, sur-tout quand elles se jettent dans les haies, buissons, ou lieux difficiles: cela les obligera de sortir & de s'aller mettre ailleurs, où l'on pourra les prendre plus commodément.

III. Quand l'essaim est dans la ruche, on la met sur un rondeau ou planche, à quelque distance de l'endroit où il s'est arrêté; on l'enveloppe & on la couvre, à cause de l'ardeur du soleil; & le soir, après le soleil couché, on la transporte sur le siege qui lui a été destiné, & on l'enduit aussi-tôt.

On ne doit point placer les essaims proche de leurs meres-ruches, de peur qu'ils ne désertent pour y rentrer.

Il leur faut aussi beaucoup plus d'air qu'aux meres-souches, parce que cette fourmilliere étoufferoit bientôt : c'est pourquoi il y a des personnes qui, avant que de les poser à demeure, les portent en un lieu frais, à l'ombre, pendues en l'air, exposées sur quelques pierres qui tiennent la ruche élevée du moins d'un demi-pied, pour y donner de l'air & du frais.

Bien des gens veulent qu'on les tienne enfermées pendant deux ou trois jours, & au moins pendant vingt-quatre heures, parce que, pendant ce temps, elles font de la cire, quoiqu'enfermées, & que cela les attache à leur ruche, qu'elles ne quittent presque plus. D'autres les enferment quelques jours dans la maison, pour les accoutumer; mais tout cela ne vaut rien, & elles aiment beaucoup mieux travailler tout d'un coup avec tranquillité en plein air & en liberté.

Si on a quantité de meres-ruches, on ne mettra jamais les essaims parmi, parce que le grand bruit qu'elles font en sortant & en rentrant, feroit peur à l'essaim, le rebuteroit, & il s'envoleroit : ce ne sera que l'hiver suivant qu'on le placera parmi les meres.

Par la même raison, si on a beaucoup d'essaims, il ne faut point les exposer d'abord au grand soleil; un seul qui s'éleveroit, suffiroit pour emmener tous les autres : ces désertions arrivent souvent.

On doit bien fermer la ruche sur le siege, pour qu'il n'y ait d'entrée que par la petite porte; & pour les garantir de la pluie & du soleil, sur-tout quand elles sont en plein vent, on les couvre de chaperons de paille, de jonc, de genêt ou d'autre matiere, suivant l'usage du pays. Il est bon que ces chaperons descendent sur le siege la premiere année, pour empêcher le pillage.

Il ne faut pas remuer de long-temps les ruches des essaims nouvellement attrapés, cela ne fait que les inquiéter & les déranger; & la délicatesse des nouvelles raies qu'ils y font, est si grande, qu'elles tombent si on heurte la ruche; & si on la tourne, elles se pillent & s'attachent ensemble : ce qui fait un tort irréparable.

IV. Il y a des marques pour connoître si les essaims resteront ou non dans les paniers : & ces marques sont ordinairement certaines, quoiqu'elles ne soient pas infaillibles, puisqu'on voit des essaims sortir quelquefois au bout de trois, quatre & cinq jours, & même davantage.

Ces marques sont, quand les mouches vont aux champs dès qu'elles sont entrées; qu'elles nettoient leur ruche, & l'enduisent de propolis; qu'elles vont au haut, pour y commencer leurs rayons; & qu'enfin elles se réjouissent le soir par un bourdonnement qui marque leur joie, & que l'on entend en prêtant l'oreille, aussi-bien que le bruit qu'elles font en nettoyant leur ruche pendant le jour. Si elles n'agissent de la sorte, elles pourront bien s'enfuir le lendemain.

Il y a des mouches très-sujettes à rentrer dans leur mere-ruche. Pour les fixer à leur nouvelle habitation, on les trompe : pendant que tout l'essaim est dehors, on recule de deux ou trois pieds la mere-ruche, en la place de laquelle on met une ruche neuve, où les jeunes mouches viennent se mettre, comptant rentrer dans leur mere; & la nuit d'ensuite on les transfere ailleurs, pour remettre la mere-ruche en sa place.

Comment séparer deux Essaims qui se sont joints, ou qui veulent se joindre.

Quand on a beaucoup de ruches, souvent plusieurs essaims sortent ensemble ; & se mêlent dans l'air ou sur le lieu où ils s'arrêtent, en sorte que de deux ou trois, il ne s'en forme qu'un seul ; ce qui en ôte le profit, sur-tout quand ce sont des premiers jetons.

Dans la saison du jet, celui qui a soin des essaims, doit se munir de foin, de paille, d'herbes, de linge, d'eau, de perches, de batte-feu, & de tout ce qu'il lui faut pour sa manœuvre, afin de pouvoir, quand il voit plusieurs essaims en l'air, les écarter l'un de l'autre à force d'eau, de sable ou de terre menue, qu'on jette, ou de fumée que l'on fait dans le milieu, pour les empêcher de se joindre.

Si, malgré cela, ils se joignent, il faut tenir deux ruches renversées sous le peloton des mouches ; en sorte qu'à l'aide du linge ou de la fumée, il en tombe autant dans l'une que dans l'autre. Si une des deux en a moins, on laissera reprendre les mouches à la branche, & on les fera tomber une seconde fois dans celle des deux ruches, qui sera la moins peuplée ; ensuite on l'éloignera de l'autre. Le soir on regardera dans les deux ruches ; & si on en trouve beaucoup plus dans l'une que dans l'autre, on prendra une cuiller à pot ou une petite pelle, pour en faire tomber de celle où il y en a trop, sur une nappe étendue à terre, la quantité suffisante pour rendre le partage égal : sur le champ, on posera la moindre ruche sur les mouches de la nappe, pour qu'elles y montent. Quand elles seront toutes retirées, on placera les deux ruches le plus loin l'une de l'autre qu'on pourra, pour que les mouches ne se mêlent plus.

Quelquefois les essaims, quoique mêlés sur une même branche, se partagent d'eux-mêmes en deux, pour peu qu'on secoue la branche ou qu'on aide à les séparer, avec le linge & la fumée qu'on fait dans le milieu.

Ou bien, on couvre tout le peloton d'une nappe, pour joindre le tout ensemble ; ensuite on le met dans une grande ruche & on l'enfume, afin que les essaims s'y rangent chacun de son côté & autour de sa reine. Le soir on y va avec le chaperon & les gants ; on fait tomber un des essaims dans une ruche préparée, & on laisse l'autre tranquille dans la ruche, à moins que, pour être trop grande, il ne faille aussi le renverser dans une autre plus petite.

Quand il y a plusieurs essaims attachés à différentes branches voisines, il faut les envelopper avec des serviettes, afin de les garantir de l'ardeur du soleil ; & le soir les enrucher l'un après l'autre ; en sorte que le premier pris soit tout-à-fait entré dans la ruche, & même transporté, avant de toucher à l'autre, pour qu'ils ne se mêlent pas : ce qui causeroit de la perte & de la tuerie.

Par la même raison, il ne faut jamais mettre des paniers où il y a plusieurs essaims auprès l'un de l'autre.

Quand un essaim est attaché à une branche, ou qu'on vient de le secouer dans une ruche, si pendant ce temps il en sort un autre, de peur qu'il ne vienne se mêler & se joindre au premier, on couvre celui-ci d'un linge ; & on se range autour avec du sable & de l'eau, que l'on jette à l'autre pour l'éloigner.

Moyens de marier les Essaims.

Comme les essaims foibles ou tardifs n'ont pas ordinairement assez de peuple ; ou de temps, pour faire leurs provisions d'hiver, on en met deux & jusqu'à trois ensemble, afin de les fortifier.

Pour cela, le soir, après le soleil couché, on enfume la ruche dont on veut

augmenter le peuple, afin qu'il ne tue pas celui qu'on y va joindre; on étend auprès une nappe par terre; on y apporte doucement la ruche où est l'essaim nouvellement pris, & qu'on veut marier avec l'autre; on secoue rudement la ruche; & toutes les mouches étant tombées ou descendues sur la nappe, on les couvre promptement de la ruche qu'on vient d'enfumer : elles y montent, restent & travaillent avec les autres, dès qu'elles ont passé une nuit ensemble : ensuite on replace la ruche le même soir, ou le lendemain, avant le lever du soleil. On peut aussi faire cette opération de grand matin, pendant que les mouches sont encore transies de la fraîcheur de la nuit; mais il est bon de ne jamais la faire proche des meres-ruches, parce que les nouveaux essaims y retourneroient.

Comment prévenir la disette des Essaims.

Un essaim est ordinairement deux ou trois jours sans rien amasser qu'un peu de cire : il s'amuse pendant ce temps-là à nettoyer la ruche, à la goudronner, à voltiger autour, & à prendre le chemin des champs : & s'il survient des pluies de sept ou huit jours, l'essaim périt de langueur & de faim, sur-tout quand ce sont des essaims foibles ou tardifs; car un essaim venu cinq ou huit jours avant un autre, le surpasse toujours d'un bon tiers en pesanteur & en travail; & quand le dernier seroit infiniment plus peuplé, tout ce qu'il peut faire, c'est d'égaler l'autre.

Pour prévenir la disette, qui retarde au moins d'une année le profit de l'essaim, quand elle ne le fait point périr, il faut prendre environ une demi-livre de bon miel, un quarteron de sucre en poudre, & un demi-verre d'eau-de-vie; le miel seul suffit si l'on veut; on mêlera le tout, & on le mettra sous la ruche, dans une assiette, sous quelque morceau de bois, presqu'à la hauteur des mouches, avec une feuille de papier percée de petits trous par dessus le miel, pour que les mouches puissent aller le puiser & le prendre sans s'empâter les ailes : on laissera l'assiette & une très-petite ouverture à la ruche, tant que le mauvais temps durera; & aussi-tôt qu'il se disposera au beau, on ôtera l'assiette, & on agrandira l'entrée de la ruche.

Différence des Essaims d'une même ruche.

Nous avons déja dit que les premiers essaims d'une ruche valent toujours mieux que ceux qui naissent des couvées suivantes, dans le cours de chaque année, parce qu'ils sont plus vigoureux, & qu'ils ont plus de temps à se fortifier & à amasser leurs provisions.

Pour fortifier le peuple des seconds essaims, il faut hausser les meres-ruches d'un pouce, afin qu'y ayant de l'air, les mouches du second essaim puissent y rester, s'exercer & croître, en attendant la perfection de tout le couvain. Quand on veut le faire sortir, il n'y a qu'à abaisser la ruche, tout l'essaim sortira ensemble un ou deux jours après. Si on ne veut pas élever les ruches, après le premier jet, il faut marier ensemble deux des seconds essaims, pour qu'ils se tirent mieux d'affaire.

Des Essaims perdus ou sauvages.

On trouve souvent à la campagne des essaims que le maître n'a pas pu arrêter, ou qui sont sortis sans qu'on s'en soit apperçu : on en trouve aussi qui se mettent dans les trous d'arbres & dans les murailles; ils s'y établissent & travaillent comme dans les ruches.

Les essaims s'enfuient, ou parce qu'on ne les garde pas, (mais quand les mouches sont de bonne espece, elles ne vont pas loin) ou parce qu'en sortant de leurs

ruches, elles s'élevent tout d'un coup fort haut, & pour lors elles ne s'arrêtent que bien loin de leur domicile; & quand la reine est lasse, elle s'attache quelquefois au bâton, au chapeau, ou au bras de ceux qu'elle rencontre.

Quand on trouve quelqu'essaim en l'air, il faut siffler doucement, frapper des mains ou avec deux cailloux, afin que, par le bruit, les mouches s'allient & s'asseient; sinon on jette de la poussiere pour les faire abaisser; & on les prend comme on a dit ci-dessus.

Quant aux essaims sauvages, on en trouve de bonne espece dans les bois, dans les trous d'arbres & dans les murailles, soit qu'ils se soient échappés, ou qu'ils y soient établis de race en race.

On va chercher les mouches sauvages, non-seulement pour en avoir les essaims dans le temps, mais aussi pour en enlever le miel & la cire: on les guette ordinairement dans le printemps, parce que c'est le temps qu'elles vont aux champs avec ardeur & qu'elles essaiment, en sorte qu'outre le profit des essaims, on a aussi le profit de leurs ouvrages; & c'est leur propre ardeur qui les trahit, en faisant découvrir leur gîte.

On les cherche dans les bois, principalement au mois d'Avril, temps de la fleur des saules, qui est presque la seule de cette saison renaissante: ou bien au mois de Mai, quand la blanche-épine paroît. Dans les mois de Juillet & d'Août on va dans les endroits où il y a le plus de fleurs: l'heure la plus propre, est sur les quatre heures après-midi, parce qu'alors les mouches & l'air sont plus chargés. Quand quelqu'orage approche, il est plus aisé de les découvrir, parce qu'alors elles se retirent toutes, & on les suit, du moins des yeux, jusqu'à leur retraite, où elles vont toujours tout droit, quand elles sont chargées. Pour les y voir aller plus tôt, on pend à quelque arbre trois ou quatre pots enduits de miel; elles le sentent de loin, viennent s'en charger, & s'en retournent au plus vîte à leur nid, où on les suit à mesure qu'on en voit passer plusieurs, si on n'a pu suivre les premieres.

Leur demeure étant découverte, il est aisé d'en enlever tout le trésor, parce qu'on ne les ménage point.

A l'égard des essaims, on n'attrape pas facilement ceux qui se mettent dans les trous des arbres ou des murailles, s'il y a long-temps qu'ils y sont. On peut cependant les faire sortir avec la fumée, & tenter de les mettre dans une ruche; & pour le faire plus aisément, on perce un trou dans l'arbre ou dans la muraille au-dessous de l'essaim; on y fourre un bouchon de foin, que l'on allume, on fait en sorte que la fumée passe au trou où sont les mouches, & où l'on applique une ruche préparée: la fumée faisant sortir l'essaim, il s'arrête quelquefois dans cette ruche, qu'il faut envelopper & garder jusqu'au soir, pour la transporter.

Quand l'essaim est dans le trou d'un arbre, on peut attendre aux environs de la Saint-Martin, pour scier l'arbre au dessus ou au dessous du trou, & transporter ainsi l'essaim chez soi.

Des Essaims, & profits des grosses Mouches.

Quoiqu'il soit vrai que les grosses mouches étrangeres causent la ruine de leurs voisines, elles ont néanmoins le mérite d'amasser quantité de miel, & de travailler avec plus de vigueur que les autres. Il faut donc conserver les essaims qui en viennent, par rapport au profit que l'on en retire, & observer ce qui suit, quand ils sortent de leurs souches.

1°. Il faut leur donner de grandes ruches, les éloigner des autres le plus que l'on peut, & tirer les mouches avec le soufre, après qu'elles auront donné le premier essaim, ou tout au plus attendre le mois de Septembre.

2°. On doit savoir, que ces grosses mouches jettent rarement, parce qu'elles vont de panier en panier, & qu'elles abandonnent le leur, hormis durant le temps de la récolte, qu'elles travaillent fortement; ainsi quand on verra des paniers fort lourds jetter des derniers, c'est une marque que ce sont de grosses mouches, qui ont rarement du couvain l'hiver, pour éclore au printemps.

3°. Ce sont ces mêmes mouches étrangeres qui avancent quelquefois la sortie des autres essaims; ce qui arrive ordinairement quand on a perdu beaucoup de paniers pendant l'hiver; ceux qui restent jettent des premiers, non par la bonté des mouches, mais par la violence des grosses & agrestes, qui veulent être les maîtresses du panier, ce qui cause souvent beaucoup de désordre, & fait déserter les essaims; ils sont alors plus difficiles à arrêter que quand ils sont sortis de leur gré.

Les grosses chassent aussi ce qui est resté de mouches domestiques après l'essor des essaims.

Des petits Essaims.

Les abeilles donnent souvent dans l'année des essaims si petits, que le maître n'en peut point tirer de profit: ce qui vient de plusieurs causes.

La premiere est, quand il se trouve deux reines dans un même essaim; car chaque reine a sa bande, & ils branchent & travaillent séparément.

On y remédie en prenant les deux bandes sorties de la même ruche, & en les plaçant dans le même panier ou dans deux, que l'on mettra l'un auprès de l'autre, afin que les deux bandes se rejoignent plus facilement, comme elles ont coutume de faire; si elles ne le font pas, on les y mettra, comme nous le dirons dans l'article suivant; & il ne faut pas craindre la rencontre des deux reines, parce que, si les mouches ne se défont pas elles-mêmes des concurrens de leur reine, on s'en défera comme nous le dirons ci-après, dans l'article du cas des deux reines.

Le mauvais temps & l'excessive fécondité de la reine sont deux autres causes de la foiblesse des essaims.

Il n'y a qu'à garder ces petits essaims jusqu'à ce qu'on en ait quelqu'autre pour les renforcer, en les mettant ensemble: pour cela, on les porte dans une chambre obscure, afin de les y mêler dans la même ruche. On les arrose de vin rouge ou d'hydromel, pour les mieux unir.

La quatrieme cause de la foiblesse d'un essaim est, quand il en retourne une partie dans la ruche d'où il est sorti.

On fait revenir ce demi-essaim fugitif, en le renversant le soir hors de la ruche où il s'est refugié, devant celle d'où il est sorti, & là on l'enfume: le lendemain tout l'essaim réuni fait en bonne société. Si la désertion continue, on change les paniers de place, pour dépayser les vagabonds.

Ou bien, on met deux essaims foibles dans un même panier; ils s'aideront & se conserveront l'un l'autre. L'union est parfaite dès qu'ils ont passé une nuit ensemble, & ils vivent tranquillement pendant le printemps, pendant l'été, & tant que l'abondance dure; mais dès qu'elle diminue, souvent même dès l'automne, les plus forts étranglent les plus foibles.

Comment on fait entrer les Mouches d'une ruche en une autre, sans violence.

Cela ne se peut faire utilement qu'entre les nouveaux essaims, dont les mouches sympathisent aisément. Ainsi, quand il y en a un foible & un fort, on peut faire entrer les mouches de l'un dans l'autre en cette maniere. Il faut placer ces deux essaims l'un proche de l'autre, ayant passé quatre ou cinq jours sur leurs

sieges, on les change de place, & on les laisse ainsi deux jours tout au plus; ensuite on les remet chacun dans leur premier lieu : les mouches vont d'un panier dans l'autre sans se reconnoître, & du plus fort au plus foible.

On peut faire la même chose au printemps : après avoir débauché les mouches, on les laisse voler quatre ou cinq jours, & on les change de place comme les essaims; mais il faut prendre garde qu'il y ait assez de miel pour les nourrir jusqu'au mois de Mai. On doit même en agir rarement de cette maniere, parce qu'elle ne réussit pas toujours; & si on le fait, il faut que les mouches soient bonnes, & que l'on ne change point les jeunes avec les vieilles; autrement on gâteroit tout.

Plusieurs Reines au même essaim ou au même panier.

Premiérement, il y a dans chaque couvain, gros ou petit, plusieurs femelles, qui sont autant de reines, & il y a quelquefois deux ou trois couvains dans un même essaim : delà vient la pluralité des reines; ce qui rend les essaims sauvages & distraits : souvent l'essaim se sépare en deux bandes en sortant, & s'attache à différens arbres; ce qui est une preuve certaine qu'il y a au moins deux reines. On peut reconnoître les reines surnuméraires en les arrêtant, & les tuer pour empêcher le désordre; sinon il faut donner à ces essaims de double couvain, une ruche étroite du fond, mais longue, à proportion du nombre des mouches, afin qu'elles s'y puissent cantonner : alors il arrivera une sédition, & l'on trouvera le lendemain une des deux reines morte à la porte de la ruche, & celle qui aura été choisie, demeurera dans une paisible possession.

Si on voyoit un jeton se ruer sur son camarade, il faudroit aussi-tôt fumer la ruche, & leur jeter du miel & du vin pour les appaiser, & tirer la reine tuée, si elle étoit sur le siege ou autour, pour donner la paix à la troupe.

Secondement, on peut trouver aisément une des reines superflues en cette maniere : on fait entrer un jeton dans un panier, on tire l'autre, sur le soir, de dessus son siege en le mettant ailleurs; ensuite on prend le panier où est entrée la reine que l'on veut tuer, on frappe d'un seul coup du panier sur le siege, & toutes les mouches tombent; on renverse la ruche, & on laisse les mouches sur le siege jusqu'au lendemain matin : pour lors on la trouve au plus gros de sa troupe, on la prend avec des pincettes, & on l'emporte. Si les mouches sont trop émues, on pourra les arroser doucement, comme quand elles se mettent, par pelotons, autour de leur ruche.

Troisiémement, quand on entend un grand bruit dans quelque ruche, il faut la lever au plus tôt, & voir s'il ne paroît point un peloton de mouches gros comme le poing : pour lors, en prenant des pincettes & séparant ces mouches, on trouve la reine qui cause la sédition, on l'emporte, & le tumulte cesse.

Comment on peut avoir de bons Paniers & de forts Essaims.

C'est-là tout l'objet de ceux qui ont des mouches à miel : par-là, l'hiver ne leur nuit jamais; elles ne souffrent ni froid ni faim; les vers & les papillons s'y mettent rarement, & les larronesses ne leur font point la chasse. Le secret de tout cela consiste en deux points : ne les pas épuiser par trop de jets, & renforcer leur nourriture dans l'arriere-saison; du moins c'est notre méthode, & nous nous en trouvons bien.

1°. Il ne faut laisser jeter qu'une fois les bons paniers, & les foibles point du tout.

Les mouches jettent ordinairement, ou de bonne heure, dans le mois de Mai, ou au plus tard dans celui de Juin. Quand leur premier essaim sera sorti, il faudra hausser les ruches incontinent, ou deux ou trois jours après, au plus tard, avec des hausses de huit, dix ou douze pouces, plus ou moins selon leurs forces: les mouches tueront alors les jeunes reines, pour retenir le peuple des autres couvains, & on trouvera ces reines mortes devant les ruches que l'on aura haussées: on trouvera même, dès le lendemain, devant les ruches & dessus les sieges, des bourdons morts, comme bouches inutiles, & quantité de ces mouches blanches & informes, qui ne sont encore que du couvain; ensuite on verra les abeilles aller aux champs avec plus d'ardeur qu'elles n'avoient accoutumé, parce qu'elles se veulent conserver; & leur dernier essaim qui restera dans la ruche, ne manquera pas de sortir, fort & nombreux, dans le mois de Mai de l'année suivante, si le temps y est propre, ou dans le commencement de Juin.

Il faut aussi hausser les petits essaims de l'année précédente, & les ruches ou souches qui auront resté avec peu de mouches, aussi-tôt que le beau temps sera venu, & après la Pentecôte, lorsqu'elles seront remplies de miel, d'ouvrage & de mouches, & non auparavant, à cause des mauvais temps, qui viennent quelquefois au mois de Mai, & qui les incommoderoient si elles étoient haussées.

Il en faut user de même à l'égard des essaims de Mai & du commencement de Juin, pour les empêcher de jeter, & sur-tout quand on les voit regorger de mouches, & se mettre dessous les sieges & autour des ruches; ce qui arrive souvent au mois de Juillet.

Il est donc avantageux de ne laisser jeter les ruches qu'une seule fois, & d'empêcher celles qui sont foibles de le faire aucunement: il vaut mieux avoir moins de paniers, & les avoir tous bons: ceux qui en useront ainsi, connoîtront par expérience, l'utilité qui en revient.

2°. Pour renforcer la nourriture de vos abeilles dans l'arriere-saison, pour peu que vos paniers soient légers & le peuple languissant, sur la fin d'Août ou en Septembre, selon le temps & le climat, tirez de vos meilleures ruches la quantité de miel dont vous aurez besoin pour fortifier les foibles: pour cela, après avoir enfumé la ruche, vous y couperez proprement, avec un grand couteau, les rayons de miel qui sont sur le derriere; au lieu que le devant ne contient que du couvain: il ne faut couper, au plus, que le tiers de l'ouvrage, & n'y plus toucher de l'année.

Garnissez vos ruches foibles de ces morceaux de rayons pour cela, après avoir enfumé la ruche, le soir, avec du vieux linge, pendant un *Miserere*, renversez-la, arrangez proprement vos morceaux de miel à côté de l'ouvrage de l'essaim, au haut de la ruche renversée; ôtez-en les petits rayons qui pourroient vous nuire; placez vos morceaux de rayons, pleins de miel, à un doigt de distance les uns des autres, ou, tout autour de la ruche, à côté de l'ouvrage; soutenez-les, à distance égale, avec quelques petites brochettes de bois & quelques lattes ou bâtons croisés, afin qu'en replaçant votre ruche ils ne tombent point à terre; & pendant cette opération, contenez vos mouches, en les arrosant, de temps en temps, avec un petit balai trempé dans l'eau.

Si cette façon vous paroît embarrassante, quoiqu'elle soit immanquable pour sauver vos essaims, en voici une plus aisée, qui est bonne, non-seulement pour les essaims, mais aussi pour les meres qui se sont épuisées à force de jeter, ou qui se trouvent sans provision à la fin de l'automne. Au commencement de Septembre, mettez-leur, le soir, dessous la ruche, dans un plat de terre ou assiette de bois, depuis deux jusqu'à six livres du meilleur miel liquide, pour qu'elles le puissent dégorger dans leurs rayons, & mettez par dessus le miel, des brins de paille & une feuille de

papier percée de petits trous, afin que les mouches ne s'embarrassent point dans le miel. Au commencement d'Octobre, enfermez dans des serres, dans des chambres ou dans des tas d'avoine, tous les paniers à qui vous aurez ainsi donné à manger, & veillez aux souris. Aux premiers beaux jours de Mars, remettez-les en leur place à l'entrée de la nuit; alors donnez-leur, tous les trois ou quatre jours, une demi-livre de miel, un quarteron de sucre & un demi-verre d'eau-de-vie, comme je l'ai dit en l'article de la disette des essaims, & continuez jusqu'à ce que les arbres soient en fleurs. Vous serez bien dédommagé de vos soins par le profit.

Moyens de rendre bonnes les méchantes Mouches.

Il arrive souvent que les mouches ne valent rien, parce qu'elles sont mêlées avec des étrangeres & agrestes qui leur font la guerre. Premiérement, il faut faire mourir les méchantes, & les autres deviennent bonnes. Pour cela, quand elles jettent leurs essaims, s'ils se séparent en deux ou en plusieurs pelotons, il faut remarquer celles qui sont grosses & noires, & ne pas les mêler avec les autres, mais les mettre à part pour les garder, si elles en valent la peine, sinon les tuer dans la saison.

Secondement, on doit tenir les ruches des méchantes mouches serrées, avec peu d'ouverture, pendant toute l'année, ce qui les obligera d'abandonner les autres, parce qu'elles aiment trop la liberté pour demeurer contraintes.

Troisiémement, quand on voit un panier qui regorge de mouches & ne jette point dans la saison, c'est qu'il est infecté de mouches agrestes & sauvages: il faut donc s'en défaire au mois de Septembre, après lui avoir donné des hausses convenables pour qu'elles amassent plus de miel.

Quatriémement, comme elles se séparent dans les ruches, il faut reconnoître le côté qu'elles ont pris, afin de les tailler & leur enlever leur provision, pour les obliger à chercher gîte ailleurs.

Cinquiémement, on doit donner à ces méchantes mouches des ruches étroites par le haut, afin que les essaims qu'on y mettra ne puissent faire bande à part & se cantonner: les meres laisseront peu à peu ces paniers, & les autres mouches jetteront dehors tout le couvain de ces malignes, & par-là deviendront bonnes; l'on n'en doit rien espérer tant qu'il y a du mélange.

Maniere de prévenir le jet & de profiter des Essaims sans qu'ils sortent des Ruches.

Il y a une maniere particuliere pour mettre les essaims à profit sans sortir des ruches: par-là on s'assure d'eux sans avoir la peine de courir après.

Quand le temps d'essaimer approche, on prend une ruche vide & ouverte par le haut comme par le bas; on y met par dessus une planche de la même largeur, & percée de deux ou trois trous, & sur cette planche on pose la ruche-mere qui doit essaimer; on bouche l'entrée de la mere-ruche, on la lie & on la garnit avec celle d'au dessous, avec de la bouze de vache ou de la terre grasse, en sorte que les mouches ne peuvent sortir que par le bas de la ruche inférieure & vide.

Comme les ruches ne jettent presque jamais qu'elles ne soient pleines, les meres-mouches de la ruche supérieure travailleront dans la ruche d'en bas, retiendront leur essaim, & l'y feront travailler avec elles aussi-tôt que la ruche d'en haut sera parfaitement pleine.

On en fera la dépouille quand on verra celle d'en bas tout-à-fait ou à demi-pleine de miel & de cire.

Il sera aisé de châtrer la mere-ruche, si elle est aussi ouverte par le haut; mais si elle ne l'est pas, il faut en enlever une petite calotte avec un couteau bien tranchant, y appliquer un cercle de paille entortillée, comme on en met dans les villages sous le cul des chaudrons & poëles d'airain; ensuite mettre sur ce cercle une planche où il y ait plusieurs trous, & une ruche vide par dessus, le tout si bien clos, que les mouches ne puissent s'échapper entre-deux, & qu'elles soient obligées de monter dans la ruche vide, à travers les trous de la planche posée sur la ruche pleine; ce qu'elles feront dès qu'elles se sentiront enfumées.

Pour connoître aisément quand elles seront montées dans la ruche vide, il n'y a qu'à frapper contre avec les doigts, & voir si elles font du bruit.

Alors on prendra la ruche qui étoit vide, & où il n'y aura que des mouches, & on la placera à côté; ensuite on portera à la maison la mere-ruche qui est pleine d'ouvrages, pour en faire la récolte; & par dessus ou par dessous la nouvelle ruche pleine d'abeilles, on entera la ruche de l'année, & on les garnira bien, pour que les mouches y continuent leur travail.

Si, avant la fin de l'été, une des deux ruches (c'est ordinairement d'en bas) est encore pleine, on en recueillera le miel & la cire comme nous venons de le dire : on pourra même en avoir de suite trois toutes pleines en un an; & si l'année est bonne, elles jetteront encore. De cette maniere on multiplie considérablement les ruches & le produit qu'elles font, sans courir après les essaims, & sans tuer les mouches en automne, comme on fait en bien des provinces. Mais d'un autre côté il y a un inconvénient, c'est qu'en agissant ainsi, on perd le couvain, qui n'est pas une petite perte.

Les essaims de l'année ne jettent ordinairement que l'année suivante.

Article IV. *Comment on nourrit, soigne & gouverne les Mouches à miel.*

Nous comprenons sous ce titre tout ce qui concerne les mouches à miel, soit souches ou essaims.

De la nourriture des Mouches à miel.

Comme nous avons expliqué ci-dessus tout ce qui regarde les ruches, les essaims, le choix, le transport & l'emplacement des mouches, nous allons parler actuellement de leur nourriture.

Pendant le printemps & l'été elles en trouvent de reste, & en amassent pour l'hiver: le sarrasin leur en fournit ensuite; il dure ordinairement depuis le commencement d'Août jusqu'en Octobre: on peut en semer en différens temps, pour prolonger ce secours. On peut aussi avoir beaucoup de bourrache, buglose & hyssope; leur fleur dure jusqu'à la Toussaint, & les abeilles s'y plaisent fort: ainsi le seul soin qu'elles demandent de nous, est de ne pas laisser manquer l'eau vis-à-vis le rucher.

Le miel qu'elles ont amassé pour vivre l'hiver, leur dure presque toujours jusqu'au commencement de Février, & souvent jusqu'au mois d'Avril, qu'elles commencent à aller aux champs. Mais, quelque ménageres qu'elles soient, le miel leur manque souvent de bonne heure, ou parce que l'été aura été trop sec pour essaimer à temps & amasser abondamment, ou parce que les essaims seront sortis des meres-ruches, la saison étant avancée, & par conséquent n'ayant pas eu assez de temps pour faire une ample provision; ou enfin, parce que l'hiver qui sera survenu ayant été long, doux & humide, les mouches auront consommé davantage, à cause que les différentes sorties qu'elles font, occasionnent qu'elles se vident, fatiguent & mangent beaucoup plus que quand elles restent une partie de

l'hiver dans leur ruche sans bouger, & dans une espece d'engourdissement : c'est pourquoi plus l'hiver est rude, moins elles dépensent ; plus il est doux & long, plus elles consomment leurs vivres, & se trouvent bientôt en disette. Rien n'est plus nécessaire pour leur conservation & pour leur augmentation, que de savoir leur donner à manger à propos, principalement depuis le mois de Février jusqu'à la mi-Mai.

On connoît celles qui manquent de miel, 1°. à la légéreté du panier ; 2°. à la paresse des mouches qui entrent & sortent ; 3°. au grand nombre de mouches qu'on trouve mortes au trou & aux environs de la ruche ; ce qui arrive assez souvent sur la fin de l'hiver jusqu'au mois de Mai. On peut alors les enfumer d'herbes odoriférantes, les arroser d'un peu de vin pour les ranimer, & leur donner à manger, comme nous l'allons dire. On peut aussi connoître à quoi elles en sont de leurs provisions, en perçant & sondant la ruche avec une longue alêne ou aiguille à bas, avec laquelle on peut faire à la ruche, sans la remuer, assez de trous pour qu'on puisse voir à travers ce qu'il y a encore de miel.

Il y a des gens qui nourrissent leurs mouches de farine de sarrasin, d'avoine ou d'orge avec un peu de miel ; d'autres leur mettent simplement sur leurs sieges des grosses feves moulues, ou leur donnent des rôties trempées dans le miel & dans le vin, des figues ou des raisins de Damas ; d'autres encore se contentent de mettre leurs ruches foibles, sur un tas d'avoine, dans des tonneaux ; mais tout cela est grossier & dangereux, & ne donne pas aux mouches assez de force.

Comme le miel est leur vraie nourriture, il n'y a point de ménage à l'épargner à celles qui en ont besoin, parce qu'elles le rendent au centuple. On peut même faire mourir les mouches de deux ou trois ruches, ou les faire passer dans des neuves, pour faire de leur miel une provision suffisante pour le besoin des autres.

Il y a plusieurs manieres de donner le miel aux mouches : les uns le répandent sur les rayons ; les autres le leur seringuent par le trou pour ne les pas remuer ; d'autres leur en donnent dans un plat sur le tablier ; & d'autres enfin le leur mettent à l'entrée de la ruche. Ces différentes manieres sont passables quand on ne sait pas faire mieux ; mais elles ont toutes leur inconvénient. L'odeur du miel, exposé en dehors, frappe & attire les mouches étrangeres, qui pillent & tuent tout : en seringuant le miel ou en le répandant sur les rayons, on en répand sur les mouches, on les colle, on les agite, on les expose au froid : & si le miel n'est que sur le tablier ou au bas de la ruche, les mouches, qui languissent en haut, n'y daigneront pas descendre, le froid les saisira, ou bien elles demeureront prises dans le miel ; ce qui en fait périr beaucoup.

Voici donc la vraie maniere de donner à manger aux mouches foibles. Donnez-leur une livre de miel à la fois, afin de ne les pas remuer si souvent ; mettez-le sur une assiette ou petite écuelle de bois, élevée, dans la ruche, à la hauteur des rayons, afin que les plus foibles y viennent sans grand effort, & couvrez le miel d'une feuille de papier, percée de petits trous, & soutenue par quelques brins de paille ou de bois fichés dans le miel, pour qu'elles le prennent sans se gâter les pattes ni les aîles. Renouvellez la provision, tous les huit ou dix jours, selon le temps & leurs besoins.

Pour épargner le miel, quand on a beaucoup de mouches à nourrir, on peut suppléer à cette nourriture pour l'hiver, en faisant une espece de purée épaisse avec des feves de marais ; trois ou quatre onces pesant, dans une petite écuelle ou vase de terre, sous chaque ruche, suffisent pour toute cette famille pendant le mauvais temps de l'hiver. Cela est bien moins coûteux, comme l'on voit, que de les nourrir de miel.

Au lieu de feves, on peut encore faire bouillir une pinte de miel avec deux pintes

de vin vieux, & réduire le tout à deux pintes : ce breuvage est excellent pour les mouches, & les nourrit aussi bien que le miel pur.

Sur la fin de l'automne, on doit visiter toutes les ruches, & les parfumer de fumée de quelques herbes odoriférantes, pour connoître les foibles & les secourir dans le temps. L'été suivant dédommagera amplement de ces petits soins & de cette menue dépense, par la force de l'ouvrage & des essaims qu'elles feront.

Au mois d'Avril, les mouches commencent à rapporter; & depuis la mi-Mai jusques dans l'automne, elles savent bien trouver aux champs de quoi se nourrir. C'est la quantité & la qualité des herbes, fleurs & plantes des lieux voisins, qui font la fécondité & la bonté de leur miel & de leur cire, & qui les rend elles-mêmes saines & fécondes. On remarque même que leurs ouvrages conservent le goût & les vertus des plantes qui sont les plus communes dans les lieux de leur nourriture : ainsi le miel de Languedoc est délicieux & spiritueux, parce qu'il y croît force romarin, & que cette plante y a plus de force; celui de Mingrelie est fort bon, parce qu'il y croît force mélisse; celui de Champagne passe pour le meilleur des miels jaunes, parce que le terroir y est sec & les herbes fines : c'est pourquoi on ne sauroit prendre trop de soins pour bien placer les abeilles, & pour conserver les champs abondans en herbes aromatiques & autres qui leur conviennent. On verra ci-après une liste des plus ordinaires. Il est bon d'en semer, de temps en temps, les graines dans les lieux que les mouches fréquentent, soit jardins, vergers ou prés : ces graines ne sont jamais perdues, & elles font nombre avec les autres.

Pour bien nourrir les mouches, les anciens transportoient leurs ruches, de place en place, à mesure que les fleurs y épanouissoient. Les Hollandois font actuellement la même chose, & promenent leurs mouches dans les champs semés de navets, de feves, de millet & de sarrasin; ce qui dure jusques dans l'arriere-saison, à cause des plantes qui fleurissent tard.

Il y a lieu de croire que les Hollandois ont appris à la Chine cette ancienne méthode, car les Chinois, habitant un pays qui est fort coupé de canaux & de rivieres, mettent leurs ruches dans des bateaux, sur des tablettes à plusieurs étages, les menent ainsi vis-à-vis des campagnes semées d'herbages, légumes, grains, & autres plantes en fleurs, & les changent de place à mesure que les plantes défleurissent, & que d'autres y succedent; & quand ils voient leurs bateaux s'enfoncer jusqu'à une certaine hauteur, ils jugent que leurs paniers sont pleins, & ils en font la dépouille.

Les habitans de la Basse-Egypte font aussi de même : ils mettent leurs ruches sur des bateaux, & leur font remonter le Nil, & à mesure que les champs fleurissent, ils leur font descendre le fleuve.

Les Italiens font encore la même chose sur le Pô, & conduisent leurs ruches près des montagnes du Piémont.

Mais ce qui paroîtra extraordinaire, c'est de voir un particulier, en France, qui, n'étant point à portée de riviere, a trouvé le moyen de faire voyager ses abeilles sur des charrettes faites exprès, & ce moyen lui réussit tous les ans : nous voulons parler du propriétaire de la blanchisserie d'Yevre-la-ville, près de Pétiviers.

D'autres curieux, aussi de France, sans suivre mécaniquement cette méthode, se sont avisés de semer des feves primes, des tardives & du blé sarrasin en différentes saisons; en sorte que les fleurs de ces différentes semailles se succedent les unes aux autres, & durent jusqu'en Septembre ou Octobre dans les pays tempérés; & comme la fleur de ces plantes est fort bonne pour les mouches, la

terre où on les seme rapporte au double le profit qu'elles auroient fait en froment.

Des Herbes & Plantes, bonnes ou mauvaises, pour les Mouches à miel.

Il faut les éloigner de toutes les herbes, fleurs, arbres & plantes qui ont une mauvaise odeur, ou qui peuvent en donner une telle à l'ouvrage des abeilles, ou les incommoder. Telles sont l'oignon, l'ail, la ciguë, la jusquiame, l'*agolethron* *, qui font un miel puant; le tilleul, le tithymale, qui leur donnent le flux de ventre & la dyssenterie, seule maladie à laquelle elles sont sujettes. Il faut leur donner de la cire, & les endroits humectés d'urine sont un antidote à ce mal. L'ellebore, le buis, l'arbousier, l'if, le cornouiller les rendent aussi malades, & donnent une mauvaise odeur à leur ouvrage.

Au contraire, les bonnes plantes, pour les mouches à miel, sont le thym, l'origan, la sariette, le serpolet, le baume, la lavande, le romarin, la sauge, la mélisse, le trefle, la giroflée, les flambes, la violette, le soleil-vivace, les lis, les jasmins, les roses, les passe-velours, le basilic, le genêt, le pavot, le mélilot, les mille-feuilles, & toutes les fleurs odoriférantes; l'amandier, le pêcher, le prunier, le pommier, le cerisier, l'oranger, citronnier, grenadier & laurier; le lentisque, le lierre, la térébenthine, l'aube-épine, les saules & marsaules, la bruyére, la marjolaine, le chevre-feuille, le safran, la navette, la luzerne, la vesce, le tourne-sol, le sarrasin, le jonc-marin, le safranier, le moutardier, le cyprès, le cedre, le palmier, le pin, &c.; & entre les légumes, la pimprenelle, la chicorée, la raiponce, les raves, le persil & les feves. Les abeilles sont aussi très-friandes du chardon-à-bonnetier, & s'abreuvent de l'eau de la rosée & de la pluie qui s'amasse dans les calices de cette plante.

C'est des boutons des sapins & des peupliers qu'elles tirent d'abord le suc, le goudron ou propolis, avec quoi elles commencent leur travail au haut de la ruche, & sur quoi elles attachent les premieres alvéoles de leurs rayons.

Les fleurs des pêchers & des abricotiers, des cerisiers & des pruniers, & un grand nombre d'autres, au printemps, fournissent successivement. Vers le mois de Juin, les sainfoins, &c. leur donnent abondamment, jusqu'en Juillet que la disette est grande, à moins qu'on ne soit à portée des bruyeres, des jonc-marins, des genêts, des grosses feves de marais, le melilot & le serpolet, les pois, la vesce, la luzerne; la récolte finit en Septembre par les sarrasins.

La nourriture d'hiver, depuis le mois d'Octobre, quatre, six, ou huit livres de miel tous les soirs à chaque ruche, suivant que les paniers sont plus ou moins légers, c'est-à-dire, plus ou moins pleins de mouches, ou bien la nourriture des feves, pour épargner le miel, comme nous l'avons dit.

Nettoyer les Ruches, les enfumer.

Il faut les nettoyer au moins quatre fois l'an, en entrant & en sortant de l'hiver, & deux fois au mois d'Avril, à cause des petits vers qui s'amassent alors sur le tablier.

On leve doucement la ruche, on la renverse sur le côté, pour voir s'il n'y a pas quelque ver, teigne ou moisissure: s'il y en a, on lave doucement la place avec de l'urine ou du vin salé, & on frotte de même le tablier. La propreté excite autant les mouches, que la mal-propreté les dégoûte.

---

* C'est le *Ranunculus longi-folius palustris minor*.

Quand on trouve de l'humidité dans la ruche, il faut l'enfumer deux ou trois jours de suite, avec un peu de linge, de thym & de mélisse; l'on soutient, ou bien l'on pose la ruche sur cette fumée l'espace d'un *miserere* : ce qui séchera toute l'humidité, qui est mortelle aux mouches quand elle vient de pluie, neige ou autre cause étrangere; à la différence de l'humidité qui ne vient que de la grande chaleur des mouches, & que la même chaleur seche & dissipe.

Toutes les fois que l'on nettoie les ruches, il faut avoir soin de les bien recrépir, & de boucher les trous & fentes que l'on y fait en les remuant.

Griller & couvrir les Ruches l'hiver.

Au mois d'Octobre, on grille l'entrée des ruches avec un morceau de fer-blanc, d'ardoise ou de bois bien uni, auquel on ne laisse que quelques petits trous ou dents en forme de scie, assez larges pour qu'une mouche puisse passer à chaque trou ou dent : on joint la grille, avec de la terre franche, au trou ou entrée de la ruche, afin qu'étant bien enduite d'ailleurs, elle soit, pendant tout l'hiver, hors d'insulte des souris, oiseaux & insectes. Au commencement du printemps, que les mouches commencent à sortir, on peut y mettre une grille à dents un peu plus larges, pour qu'elles puissent entrer avec leurs petites charges. On les débouche tout-à-fait sur la fin d'Avril.

Il faut aussi avoir soin de tenir les ruches couvertes pendant tout l'hiver; & dans les grands froids, outre leurs couvertures ordinaires, on leur met des paillassons, qu'on fait de tout ce qu'on a, soit roseaux, pailles, genêts, osiers ou planches.

Quelles Ruches il faut enfermer l'hiver.

On laisse, l'hiver, dans les jardins, les bonnes ruches pesantes & bien garnies, parce que les mouches y étant en grand nombre & plus vives que les autres, elles sortent les beaux jours, & s'obstinent tellement à sortir, qu'autrement elles meurent au bas de la ruche, ou s'y échauffent par le grand nombre; en sorte que l'humidité qu'elles y excitent, corrompt les rayons, dégoûte & indispose les meilleures mouches.

Mais à l'égard des ruches foibles en peuple ou en provisions, comme elles n'ont ni assez de force pour résister au froid & aux courses, ni assez de monde pour causer dans la ruche une chaleur supérieure à la rigueur de la saison, ni assez de provision pour fournir à l'appétit que les fréquentes sorties leur donnent, il faut les boucher tout-à-fait l'hiver, c'est-à-dire, depuis le mois d'Octobre ou de Novembre, jusqu'au mois de Mars ou d'Avril, suivant la saison; les enfermer dans une chambre, serre ou orangerie, où il n'y ait pas de jour, les y tenir bien enduites, de peur des souris, jusqu'à la belle saison, qu'on les rapportera en leur ancienne place, à l'entrée de la nuit; & alors, pour les fortifier contre l'air & le vent, on mettra sous chaque ruche, dans une assiette, une demi-livre ou une livre de miel & un quarteron de sucre qu'on retirera au bout de deux jours.

Voici un moyen dont nous avons vu une personne de province se servir, tant pour ses ruches foibles, que pour les fortes, qui nous paroît infaillible & le plus sûr. Il nous a dit l'avoir appris d'un de ses amis, qui a toujours fait son amusement, & même une étude particuliere des abeilles.

Mettez au fond d'une vieille futaille défoncée par un bout, la hauteur d'un demi-pied de terre en poudre fort seche, pressez-la bien; mettez sur cette terre les douves qui servoient de fond à la futaille; & pour empêcher les mouches à

miel de mourir de faim, au cas qu'elles viennent à consommer toute leur provision, posez au milieu une assiette remplie de miel, couverte d'une feuille de papier percée de petits trous, & soutenue par quelques brins de paille ou de bois fichés dans le miel, pour qu'elles le prennent sans se gâter les pattes ni les ailes; ensuite placez la ruche dessus; & afin de ménager l'air, qui est nécessaire aux mouches, & en même temps leur laisser la liberté de sortir, faites un trou à la futaille, vis-à-vis la porte de la ruche, & passez-y un tuyau de sureau ou autre bois, qui aille de la porte de la ruche, en dehors la futaille: après cela comblez la futaille avec la même terre pulvérisée, & pressez-la bien. Les mouches resteront en cet état pendant tout l'hiver, sans qu'il soit besoin de les visiter, & on peut être assuré qu'elles ne courront aucun risque de mourir de faim ni de froid.

Lorsqu'on a une grande quantité de ruches, au lieu de futailles, on peut faire avec des claies dont les mailles soient serrées, ou avec de grandes planches, de longs quarrés, & placer les ruches dedans, en pratiquant ce qui est dit ci-devant, pour celles qu'on met dans des futailles. Il ne faut point oublier de donner à chaque ruche son assiette remplie de miel, & son tuyau de communication au dehors.

De celui qui gouverne les Mouches à miel.

Il faut que ce soit toujours la même personne qui les approche & qui les soigne; elles en seront plus traitables & plus tranquilles, quand elles la connoîtront une fois: mais il faut que cette personne soit assidue & bien affectionnée pour tout son petit peuple; qu'elle soit attentive à visiter ses ruches toutes les semaines, à les bien nettoyer, à fournir à tous les besoins; prudente dans la taille, prompte à courir après les essaims, & qu'elle entende & exécute bien tout le détail de son gouvernement; sur quoi le maître doit lui servir de temps en temps de surveillant.

Des soins que les Abeilles demandent pendant chaque mois de l'année.

En *Janvier*, il faut nourrir les foibles, veiller aux ennemis qui les dérangent: comme souris, musaraignes, crapauds & araignées; & sur-tout les bien garantir du froid, de la neige, de la pluie & du vent de bise: pour cela, tenir toujours la ruche bien scellée, bien fermée & bien couverte.

En *Février*, mêmes soins: parfumer d'herbes fortes; & si le temps est doux sur la fin de ce mois, mettre la grande grille au lieu de la petite, & prendre garde à la dyssenterie, qui commence souvent à les prendre dès-lors; nettoyer les ruches, en acheter.

En *Mars*, c'est presque les mêmes soins: elles y ont moins de froid & de disette; mais elles sont plus sujettes au flux de ventre, comme nous le dirons ci-après en parlant de leurs maladies: ainsi bonne nourriture & bons remedes, & veiller exactement au pillage des ruches. Vers la mi-Mars, on taille les mouches en bien des endroits; en ce cas, on donne aux foibles quelques morceaux de gâteaux.

On doit avoir planté aux environs des ruches, des plantes favorables aux abeilles; sinon il est encore temps, & l'on écarte aussi les plantes nuisibles & de mauvaise odeur, tenant tous les entours bien nets. Si elles sont loin de quelque riviere ou ruisseau, on met à leur proximité des augets pleins d'eau propre, sur laquelle on fait flotter des brins de paille, ou de petits morceaux de bois, afin qu'elles s'y posent pour boire.

En

En *Avril*, continuer à les nourrir un peu, & les défendre contre le pillage, la dyssenterie & l'humidité; & sur la fin de ce mois, se préparer à courir après les essaims.

En *Mai*, veiller aux essaims, les arrêter, les reprendre & les placer; nettoyer les ruches vieilles & nouvelles, empêcher le pillage, veiller & pourvoir aux besoins des nouvelles colonies, hausser les ruches dans les lieux où l'on a coutume d'y mettre des hausses, pour en faire la récolte en Septembre; hausser aussi celles qu'on veut empêcher de jeter, pour qu'elles se fortifient, & celles qui ont jeté une fois seulement, pour qu'elles ne jettent pas davantage & fructifient mieux, suivant les différentes remarques qui ont été faites ci-devant, & suivant celles qui seront expliquées ci-après, tant à l'article des hausses, qu'à la récolte du miel.

En *Juin*, mêmes soins; & de plus il faut veiller attentivement au désordre que la sécheresse, les vers, les papillons, les chenilles, les araignées, les punaises, les fourmis & les mulots peuvent causer. En quelques endroits on fait la récolte du miel & de la cire dès la fin de ce mois: on y ôte les deux tiers du miel des vieux paniers qui ont essaimé, quand ils sont pleins d'ouvrage, afin que les mouches les remplissent; & si l'on voit qu'il y ait encore quelque nouveau jeton prêt à sortir ou à éclore, on y joint un rayon de miel coupé d'une autre ruche, afin que le nouveau jet retarde, & que les meres-mouches les retiennent pour travailler au nouvel ouvrage.

En *Juillet*, continuer à préserver les mouches de la sécheresse & des insectes, faire la guerre aux bourdons & aux guêpes; & s'il y a quelque ruche qui n'ait pas jeté, on l'empêche de le faire, soit en tuant les reines superflues, si on le peut, ou en haussant les ruches. On fait aussi la récolte dans ce mois, quelquefois plus tard en d'autres endroits.

En *Août*, mêmes soins; & sur la fin de ce mois, veiller de nouveau au pillage, aux souris, aux pluies & aux vents.

En *Septembre*, mêmes soins: c'est aussi le temps qu'on achete des ruches, & qu'on se défait des mouches qu'on veut détruire: on nettoie les ruches; & s'il y reste des gâteaux maigres, bien des gens les arrosent d'eau miellée ou de lait, ce qui fortifie le rayon & les abeilles, & y en attire d'autres: il y en a qui font deux ou trois de ces arrosemens, pour opérer mieux, & y attirer plus de mouches. Dans quelques pays, à la fin de Septembre, on visite les ruches, & on les sépare en trois classes. La premiere, est celle des grasses, c'est-à-dire, qui ont plus de miel qu'il ne leur en faut pour leur hiver, & on les châtre de nouveau. La seconde, est celle qu'on conserve pour la multiplication de l'espece, parce que les abeilles ont du miel à suffisance. Dans la troisieme, sont les ruches qu'on appelle impuissantes, & dont on se défait, parce qu'elles sont ou moisies, ou trop peu fournies de provisions & d'abeilles, pour pouvoir résister à l'hiver & profiter.

En *Octobre*, on vendange encore les ruches en quelques endroits: par-tout on veille au pillage & aux guêpes; on transporte les ruches, on les scelle sur le siege après les avoir nettoyées, & on les tient propres, couvertes & chaudes, pour les garantir de la pluie, du vent & du froid.

En *Novembre* & *Décembre*, mêmes soins, & redoubler ses attentions pour garantir les mouches des rigueurs de la saison, les nourrir, & mettre la petite grille devant la porte.

De l'utilité des hausses ; maniere de les faire.

Par l'usage des hausses, on a toujours de bonnes mouches & beaucoup d'ouvrage, pour plusieurs raisons qu'il est aisé de concevoir.

1°. Parce que la mouche à miel est un animal très-laborieux, qui veut toujours avoir de l'espace pour travailler. Si le lieu est trop petit pour sa demeure & ses provisions, & que les essaims ne veuillent pas lâcher pied, faute de jeunes reines apparemment pour les conduire, elles jettent hors des ruches les vers & les petites nymphes formées ou non, souvent toutes blanches, & cela pour remplir de provisions les alvéoles qu'elles occupoient : on ne voit autre chose devant les paniers qu'on n'a pas haussés, depuis la S. Jean jusqu'à l'automne : on prévient ces désordres en haussant les ruches.

2°. On se sert aussi de hausses pour empêcher les foibles de jeter, & pour obliger les fortes à ne jeter qu'une fois : ce qui conserve beaucoup les unes & les autres, & multiplie l'ouvrage considérablement, comme on l'a expliqué ci-dessus.

3°. Il y a des endroits où l'on hausse les ruches uniquement pour avoir plus d'ouvrage à recueillir, comme nous le dirons à l'article de la *récolte* ; & cela rend aussi les mouches plus vigoureuses, les ruches mieux garnies, & d'abeilles, & de provisions, & les essaims plus hâtifs au printemps suivant.

4°. Il y a aussi des endroits où, au lieu de hausse, on fait un grand trou en terre, de la circonférence des ruches ; on les met sur le trou, & elles travaillent jusqu'à la Saint-Remy, qu'on leur coupe tout cet ouvrage ; on les laisse l'hiver sur leurs sieges, & ainsi on sauve la vie à une multitude de mouches qui travaillent toujours.

5°. En haussant les paniers, on remédie à la fainéantise des meres-ruches, qui négligent le travail & se laissent piller, quand elles voient leurs paniers pleins de bonne heure : ce qui occasionne que les paniers, qui sont fort pesans une année, diminuent de moitié l'année suivante. Quelques-uns croient que cela oblige encore les jeunes mouches à s'enfuir une à une, sans vouloir jeter, ne voulant pas demeurer dans ces vieux paniers, où les vieilles se laissent manger aux autres : un panier n'est pas bon deux années de suite, à moins qu'on ne le taille dans le temps convenable.

6°. Quoique l'usage des hausses ne soit pas général, loin de le négliger, on devroit s'en servir par-tout ; on s'en trouveroit bien, il est fort commun dans le Poitou & le Limosin, où l'on trouve des paniers de cinq pieds de haut ; ce qui apporte un grand profit, & conserve les mouches en leur bonté : les essaims ne s'arrêtent pas autour des ruches, & la teigne & les vers n'y apportent pas de dommage, parce que les mouches de ces sortes de paniers sont toujours fortes.

Il ne faut point donner de hausses, que les paniers ne soient remplis d'ouvrage à deux ou trois doigts près du bas, ou qu'ils ne soient trop pleins de mouches.

On donne quelquefois une petite hausse aux ruches légeres, qui ont pourtant beaucoup d'ouvrage, auquel cas on tourne le devant derriere. S'il y avoit peu de mouches, il faudroit se contenter de les tourner, sans les hausser.

Les ruches, dont les mouches jettent leurs petits bourdons dehors, après avoir donné le premier essaim, ou du moins devant la Saint-Jean, ne doivent point être haussées : c'est une marque qu'elles ne veulent plus jeter.

Les hausses sont des cercles faits de la même matiere & du même diametre que les ruches, qui répondent à leur grandeur, & qui ont assez de force pour soutenir le fardeau. On peut aussi faire des hausses de planches clouées ensemble, d'osier

entrelacé ou d'éclisses, dont on se sert à faire des seaux & des cribles, pourvu toutefois qu'elles soient de la largeur des paniers.

Il ne faut pas se servir de briques pour hausser la ruche : les mouches veulent être à couvert & à l'abri des ardeurs du soleil. Quelques-uns maçonnent autour des ruches, & emplissent les espaces qui se trouvent vides entre les briques, mais tout cela ne vaut rien.

On met sur les hausses deux bâtons en croix, sur lesquels la ruche pose ; ce qui la rend stable, & l'empêche de périr.

Quand on veut hausser les ruches, il faut faire de la fumée avec du vieux linge, ou bien avec du foin mis à force dans un pot sans fond ; la fumée fait retirer les mouches, & donne le loisir d'ajuster les hausses, sans danger d'être piqué. On doit les mettre après le soleil couché, ou dès les quatre à cinq heures du matin.

Il faut laisser des issues d'environ deux pouces de long, pour donner la liberté aux mouches d'aller & de venir, & avoir soin de bien boucher le vide qui se rencontre entre la ruche & la hausse.

Quand il y a beaucoup de mouches dans un panier, on peut lui donner d'abord une hausse de huit pouces ou davantage ; & si l'on en avoit donné une moindre, on y en ajoute une seconde.

On peut tailler ces hausses dès la Saint-Remy suivante ; il est cependant plus à propos d'attendre à la mi-Mars, en ôtant ce qui surpasse le premier panier, & même plus haut. On laisse ces hausses, quand les paniers sont trop petits, après en avoir tiré l'ouvrage. Il faut prendre garde de ne pas ôter le couvain en tirant le miel, ce seroit tout gâter.

Pourquoi, quand & comment on change les Mouches de panier.

C'est la meilleure méthode pour conserver les souches ; & elle est nécessaire quand les paniers sont usés ou attaqués de vers, teigne ou moisissure, de même que pour conserver les bonnes especes de mouches.

Pour cela, cinq ou six jours après leur premier jet, prenez une ruche neuve, qui ait l'embouchure, autant que faire se pourra, de la même largeur que la vieille, ou bien un peu plus large ; frottez-la de miel, & la préparez comme pour mettre un essaim, mettez-la dans des bâtons de chaise, l'embouchure en haut ; prenez doucement la vieille ruche, mettez-la par dessus l'autre, & aussi-tôt entourez & enveloppez le tour de ces deux ruches, d'une couche de terre détrempée avec de la bouse de vache, & une serviette ou nappe par dessus, que vous attacherez bien avec des cordes, pour que rien ne tombe, & qu'il ne puisse sortir aucune mouche. Il faut se mettre à cet ouvrage à l'entrée de la nuit, & pour le mieux, à la pointe du jour, afin qu'il se perde moins de mouches. Ensuite retournez vos ruches, en mettant la neuve dessus la vieille ; puis frappez sur le fond & autour de la vieille ruche, pendant une bonne demi-heure, sans toucher à la neuve, pour que toutes les mouches y montent. Quelque temps après que vous aurez cessé de frapper, si vous entendez un bourdonnement dans la ruche neuve, c'est une marque que la plus grande partie des mouches y sont entrées ; mais si elles ne veulent point quitter l'ancienne, le plus court moyen est de remuer & de secouer le plus fort qu'il sera possible les deux ruches, en prenant garde qu'elles ne se séparent l'une de l'autre ; cela obligera les mouches d'y monter. Ensuite, développez vos ruches, & portez la neuve à la place où étoit l'ancienne ; tournez-la de même, mettez-y la même couverture, enduisez-la sur le champ, s'il se peut, & laissez-y une entrée pareille à l'ancienne, pour que les mouches la prennent toujours pour la même. Aussi-tôt que la nouvelle ruche est placée, il faut étendre un drap au

devant, poser un des bouts d'une planche sur ce drap, & l'autre sur l'appui & vis-à-vis de la ruche; y rompre au plus vîte l'ancienne ruche, en tirer tous les rayons, y faire tomber sur ce drap, avec un paquet de plumes, toutes les mouches qui y seront encore attachées, & toutes celles qui seront encore dans la ruche, & enlever diligemment le miel & la ruche loin du rucher : pendant ce temps, toutes les mouches qui seront sur le drap, si c'est au matin, se leveront au soleil levant, & monteront, par le moyen de cette planche, dans la nouvelle ruche, avec leurs compagnes; & si c'est la nuit, elles se mettront par pelotons, que vous ramasserez avec une cuiller à pot, & les mettrez sur le tablier de la ruche neuve, en la levant doucement. Il ne faut, pour cette expédition, qu'un peu de diligence, & avoir des masques & des gants de toile, afin de traiter les mouches doucement & sûrement, & par précaution, un peu d'eau & un balai, pour les appaiser.

Sur-tout n'attendez jamais la fin de la saison des essaims, pour faire faire aux mouches ces changemens de maisons : vous risqueriez à les perdre, faute de temps & de force pour regarnir leur nouvelle demeure.

Voici un autre moyen, qui est même plus aisé que le premier : on prend un seau, on pose dessus une planche trouée, de la largeur au moins de l'embouchure d'une ruche, & dont les trous soient petits, pour que les mouches ne passent point au travers; ensuite on place dessus cette planche, la ruche qu'on veut vider, à laquelle on fait au haut une ouverture un peu grande, & on met la ruche neuve sur ce trou : après cela, on jette dans le seau des tampons de linge tout en feu, dont la fumée monte, par les trous de la planche, dans la vieille ruche; ce qui force les abeilles de se sauver dans la nouvelle, qui est au dessus, & où on les arrête.

Il y a quelques autres manieres pour changer les mouches de panier, comme d'accoupler un panier neuf sur le vieux, pour les y laisser travailler, & en couper ensuite l'ouvrage neuf avec un fil; ou bien de mettre la vieille ruche sur une ruche neuve, quarrée & percée par le haut de cinq ou six gros trous, qu'on bouche au bout de quinze jours, & qu'on sépare au bout d'environ quinze autres jours, quand on juge qu'il s'y est fait une nouvelle colonie; mais les deux manieres que j'ai expliquées ci-dessus, sont beaucoup plus sûres, plus utiles & plus aisées.

De quelles Mouches il faut se défaire, & comment.

Il faut vendre, s'il se peut, 1°. toutes celles qui ont été quatre ou cinq ans dans la ruche sans être changées ni taillées : ces vieilles mouches ne font que languir, piller ou même tuer les autres. 2°. Toutes celles qui sont sujettes à jeter plusieurs fois, malgré le maître. 3°. Celles qui, malgré les soins, diminuent, au lieu de profiter. 4°. Celles qui sont mêlées de grosses mouches larronesses; elles périssent infailliblement.

Il y a des gens qui les tuent, ou par la fumée du soufre, ou en les noyant, la ruche enveloppée pour qu'il n'en échappe point; mais je ne suis pas de ce sentiment-là. L'usage du Gâtinois n'est pas de faire périr les abeilles pour avoir leur cire & leur miel; on ménage, au contraire, avec soin, ces vigilantes & industrieuses ouvrieres; & l'on se contente de les changer de ruches.

Avis sur la vente des Mouches à miel.

Il ne faut jamais vendre celles de bonne espece, qui sont toujours bien fournies de miel, & qui ne manquent pas de jeter tous les ans. Marquez-les toutes en visitant vos ruches, quelques jours avant que le marchand vienne, & ne laissez

en vente que celles dont l'ouvrage eſt chétif & noir, & celles qui n'ont pas coutume de jeter, ou qui ne promettent pas aſſez pour paſſer l'hiver ſans grands ſoins. Les bonnes eſpeces, quelque vieilles & écraſées que ſoient les ruches, ſont précieuſes; il n'y a qu'à les changer de panier pour retirer plus qu'au double de profit du prix qu'on pourroit vous en offrir.

Pluralité, mort ou déſertion des Reines.

Ces accidens n'arrivent guere qu'aux eſſaims.

On ſe défait des reines ſurnuméraires, comme je l'ai dit ci-devant; ou bien, quand les deux eſſaims ſont établis dans une même ruche, ce qu'on connoît à leur ouvrage, qui eſt ſéparé; en ſorte qu'une partie des rayons eſt tournée d'un côté, & l'autre, de l'autre. S'il ſurvient quelque trouble ou diſcorde entre les deux peuples, & qu'on voie les mouches fort agitées, faire un bourdonnement extraordinaire, il n'y a qu'à les enfumer; la fumée les engourdit & les met d'accord, & chaque parti reprend ſon ouvrage.

Lorſque la reine quitte elle-même la ruche, toutes les mouches la ſuivent, & toute la proviſion reſte à l'abandon: il faut l'aller enlever au plus vîte, pour prévenir le pillage.

Si la reine meurt, auſſi-tôt le travail ceſſe, les mouches diſſipent le miel & déſertent; elles entrent & ſortent ſans ceſſe, voltigent autour de la ruche à heure indue, c'eſt-à-dire, pendant que les autres ſont tranquilles; elles marquent même leur inquiétude par un bourdonnement plus clair & entrecoupé. Quand cela continue pluſieurs jours de ſuite, il faut changer de ruche ce qui reſte de mouches, & tirer tout le miel & la cire du panier, avant que les mouches de la ruche même ou les étrangeres les conſomment.

Des déſordres & guerres.

Ils viennent ou de quelques-unes des cauſes marquées dans l'article précédent, ou pour le pillage, dont nous parlerons ci-après. Quelquefois auſſi les abeilles ſe font, au printemps, la guerre, devant leurs ruches, ſans ſujet: un peu de pouſſiere ou d'eau les appaiſe, & encore mieux un peu d'hydromel ou de vin.

Des rayons rompus ou gâtés.

Les nouvelles ruches ſont plus ſujettes à cet inconvénient que les autres; il arrive pourtant quelquefois que, par un choc imprévu, ou par une trop grande agitation de la ruche, on en aura caſſé preſque toutes les raies ou attaches.

Le remede eſt de mettre la ruche dans une chambre obſcure pendant ſept ou huit jours, durant leſquels les abeilles réparent elles-mêmes les ruptures; car, pourvu qu'on ait mis l'embouchure de la ruche en haut, elles font de longues traverſes & des ſoudures de forte cire, qui lient le tout à merveille.

Mais ſi un rayon ou quelque morceau dudit rayon vient à tomber, les mouches ôtent tout ce qu'il peut y avoir dans les alvéoles de ce rayon, comme vers & nymphes, & elles vont le jeter dehors.

Il y a quelquefois, dans un panier, tant de rayons, que beaucoup reſtent vides, ſe corrompent & gâtent le miel. On prévient cet accident en mettant deux eſſaims dans la ruche, ou bien on coupe les rayons ſuperflus: c'eſt ce qu'il ne faut pas manquer de faire à ceux qui ſont gâtés.

Des Mouches larronesses, & du pillage des Ruches.

Il y a des mouches qui sont ennemies les unes des autres, & elles le sont ou naturellement, comme les grosses & les grises le sont des autres, ou par accident, comme les vieilles, celles qui sont chassées de leurs paniers, & les faux jetons. Le tort que font ces animaux, est en ce qu'elles tuent quelquefois les autres, & qu'elles leur enlevent leurs provisions : c'est pourquoi on les appelle *larronesses :* elles se cantonnent assez souvent dans les ruches, & s'y fortifient d'une maniére qui donne de l'admiration.

1°. Les grosses mouches se retirent ordinairement dans des trous de murailles, dans les creux d'arbres ou dans la terre ; elles font des carreaux de cire, & viennent enlever le miel des domestiques, pour en faire leur propre provision ; ce qui cause la ruine de celles-ci. Quelquefois elles leur font abandonner leur ruche, & s'en étant rendues les maîtresses, elles empêchent les autres de rentrer : on s'apperçoit de leur malice, quand on voit une ruche donner beaucoup d'essaims, mais tous fort foibles. On ne voit entrer & sortir, dans ces ruches, que peu de mouches, si ce n'est vers le soir, qu'elles emportent ailleurs la provision de la maison : si l'on s'en apperçoit, il ne faut laisser qu'une petite entrée à ces ruches ; cela les obligera de se retirer ailleurs. Si elles persévèrent à y vouloir demeurer, il les faut faire mourir avec la fumée du soufre.

2°. Les mouches grises & blanchâtres sont produites par les mouches agrestes, qui veillent autour des paniers : elles se jettent dans les ruches où elles trouvent entrée, & les remplissent d'une quantité prodigieuse de couvains, qui éclosent dans la saison, & qui n'ont d'autre inclination que de déserter & d'emmener les domestiques avec elles : c'est d'où vient que les essaims s'enfuient si volontiers en sortant de leurs ruches ; les domestiques leur font souvent la guerre, les chassent de leurs paniers quand elles sont prêtes à voler, & quelquefois même toutes blanches.

3°. Les vieilles mouches sont celles que le travail a affoiblies, & qui, n'étant plus propres à courir les campagnes, restent dans la ruche, dont elles consomment la provision : les jeunes mouches les chassent ou les tuent quand elles sont hors des paniers : elles veillent autour des autres, y entrent quelquefois, & enlevent le butin, sur-tout dans l'été, que les alvéoles ne sont pas scellées ; & cela arrive souvent depuis la mi-Août jusqu'à la Saint-Remy.

4°. Les mouches, qui sont chassées des paniers, contribuent aussi à la ruine des autres : elles en sont chassées ou par la teigne, les vers & les papillons, ou par les mouches larronesses, ou par la faim, lorsqu'elles ne trouvent rien chez elles.

5°. Les faux jetons sont ceux qui ne jettent pas dans la saison ; étant foibles, ils ne causent pas grand dommage, & se font bientôt tuer.

6°. Comme les mouches commencent à avoir de la force, & ne trouvent pas encore beaucoup de fleurs au printemps, les fortes pillent souvent, chassent ou égorgent les foibles : ces fortes deviennent foibles à leur tour, & se laissent piller par les autres, & de cette sorte il en périt des milliers quand on n'y remédie point, parce que ces pillardes crevent par l'excès du miel dont elles se gavent ; ce qui leur cause une dyssenterie mortelle, qui se connoît quand elles fientent à leur porte ou dans leur ruche ; car on ne les voit jamais fienter en santé.

On doit donc être attentif à connoître celles qui pillent & celles qui sont pillées, sans s'y tromper, comme font la plupart des paysans, qui croient que les pillées sont les plus fortes, parce qu'ils y voient quantité de mouches entrer &

sortir avec un grand bruit ; & quand ils trouvent leurs paniers vides, ils disent qu'elles ont été s'établir ailleurs.

Quand on voit les mouches se tourmenter autour de leurs ruches, sur-tout le soir, c'est une marque qu'il y en a d'autres dans la ruche qui les pillent, & il faut y remédier aussi-tôt.

Les paniers les plus exposés en vue, sont les plus sujets au pillage; & on connoît qu'une ruche y est actuellement, lorsqu'on voit une quantité extraordinaire de mouches entrer & sortir avec un grand bruit, principalement sur le midi, comme autant de voleurs qui triomphent, qui entrent vides, le ventre petit, & qui sortent le ventre gros & plein; & le soir, quand les pacifiques sont rentrées, ou le matin avant qu'elles aillent aux champs, on voit un grand nombre de pillardes voltiger autour de leurs ruches. On connoît aisément ces pillardes à leur gros ventre, d'où on feroit sortir le miel tout pur, si on les pressoit entre les doigts au retour du pillage, quoique dans la saison du pillage, qui est en Mars, Avril & Mai, elles ne recueillent point ou presque point de miel à la campagne.

On remédie à ces désordres en visitant les ruches trois fois chaque jour, le matin, à midi & au soir; aussi-tôt qu'on en trouve quelqu'une au pillage, on doit l'enlever, & la mettre dans quelqu'endroit de la maison bien fermé, de peur que les larronesses ne suivent leur proie, car elles y sont fort acharnées; & il est rare qu'un panier qu'elles ont attaqué, en échappe; elles y retournent aux premieres chaleurs, ou elles périssent de langueur: c'est pourquoi bien des gens s'en défont tout d'un coup, en y mettant le soufre, pour sauver les restes du pillage.

Si vous avez quelque ruche où il y ait peu d'abeilles & beaucoup de miel, pour empêcher que les autres ne le viennent piller, enduisez cette ruche tout à l'entour avec de la bouze de vache, & n'y laissez qu'un petit trou que vous frotterez avec de l'eau-de-vie & du plâtre battus ensemble dans un mortier; ensuite mettez-la à l'écart jusqu'à ce que la saison du pillage soit passée, & qu'il y ait aux champs pleine abondance de fleurs; ou bien mettez dans la ruche une gousse d'ail ou un oignon pelé & coupé par quartiers: ces sortes d'odeurs dégoûteront les mouches étrangeres, & ne feront point de mal à celles de la ruche même, parce qu'elles y seront bientôt accoutumées.

Quant aux larronesses, pour empêcher qu'elles ne fassent plus de dégât, & qu'elles ne se crevent elles-mêmes de miel, on les tient enfermées pendant deux ou trois jours, en mettant des pailles dans les trous ou mailles de la grille qu'on doit laisser à la porte de leur ruche jusqu'à la fin du printemps: après quelques jours de prison, pendant lesquels il est bon de leur donner à manger, on les lâche quand on les voit bien calmées; autrement, ne trouvant plus la ruche qu'elles ont attaquée, elles se jetteroient sur toutes les autres.

Pour prévenir le pillage des ruches, il faut faire quatre choses. 1°. Ecarter les ruches les unes des autres, si le lieu le permet. 2°. Ne point laisser de jour derriere les ruches; les larronesses s'en servent pour passer: c'est pourquoi il est donc nécessaire qu'elles posent juste & à-plomb sur les sieges, & qu'il n'y ait d'ouverture que par le devant: elle peut être de quatre pouces au temps de la récolte des fleurs. Si l'on appréhendoit la trop grande chaleur, on pourroit donner aux ruches un peu d'air avec un couteau. 3°. Avoir soin de se défaire des mouches étrangeres, des vieilles mouches & des faux jetons, qui causent ordinairement le désordre, & ne pas mettre une ruche forte contre une foible. 4°. Les bien nourrir toutes dans les saisons stériles.

Les bourdons n'approchent des ruches qu'en tremblant, car les abeilles s'en défont aisément: cependant bien des gens mettent des pots pleins d'eau auprès

des ruches, pour que les bourdons, qui sont échauffés & pleins de miel, y viennent boire & s'y noyer, ou se livrer au bras de celui qui les approche : il n'y a pas de danger à courir en les prenant.

ENNEMIS DES MOUCHES A MIEL.

Des Souris, Mulots & Musaraignes.

Les souris font la guerre aux mouches depuis la fin du mois d'Août jusqu'au mois de Mai, qui est le temps que les mouches se retirent au haut de leurs ruches ; dans l'été, elles s'en défendent bien seules par le moyen de leur aiguillon.

Il est à propos que les sieges soient assez élevés de terre, & assez unis pour que les chats y puissent aller, & non les souris. On doit y tenir aussi des souricieres toujours tendues, & y mettre de la noix pour appât : découvrir souvent les paniers, & voir sous les chapiteaux s'il n'y a point de retraite pour les souris.

Les mulots & les méteilles ou musaraignes sont des especes de petites souris que les chats ne prennent pas volontiers, parce qu'elles ont la dent venimeuse ; mais on les prend dans des souricieres & dans des pots d'eau couverts de paille ou de cendre. On peut encore les en délivrer en mettant, en hiver, à la porte des ruches, un morceau de fer-blanc, d'ardoise ou de bois bien uni, auquel on a fait de petits trous.

Des Papillons, Vers, Teignes & Limaçons.

Le papillon est très-dangereux, parce qu'il engendre des vers qui rongent la cire & mangent le miel, & font périr la ruche. Il faut laver les dehors des ruches & le tablier avec de l'urine trois ou quatre fois de suite, & tuer tous les papillons qu'on voit aux environs, ainsi que les limaçons qui se traînent quelquefois dans les ruches : les abeilles les ont bientôt tués, mais leur cadavre pourrit dans la ruche & l'infecte.

Il s'engendre dans les ruches plusieurs sortes de vers. Les plus à craindre sont ceux qu'on nomme teignes, qui viennent au haut des paniers ; ils sont de la grosseur d'une mouche & plus longs ; ils mangent & rongent la cire, & font une espece de fourreau de soie qu'on appelle aussi teigne : cet insecte fait un ravage étonnant dans les ruches. C'est ordinairement dans les vieux paniers qu'on trouve les teignes ; l'ouvrage trop vieux les attire. Il n'y a pas d'autre parti à prendre que de changer les mouches de paniers, d'ôter le meilleur de l'ouvrage, & de brûler le reste.

Il y a d'autres vers moins gros, que certains petits papillons gris engendrent autour des ruches sur le tablier : si on les laisse grossir & multiplier, ils dégoûteront les mouches, & les feront déserter : ils viennent sur-tout au mois d'Avril & au commencement de Mai. Dans ces temps il faut avoir soin de lever les ruches, les bien nettoyer, & frotter, avec de l'urine ou du vin salé, le tablier & l'endroit où il y a de ces vers.

De même pour les petits vers blancs, qui s'amassent aux morceaux de cire que les mouches laissent tomber en travaillant.

Il y a une quatrieme espece de vers assez menus & longuets, blanchâtres, la tête & le bout de la queue noirs : ce n'est que du couvain avorté ; ils ne sont pas à craindre, les mouches les tirent de leurs trous, les tuent & les emportent.

Des Guêpes & des Frêlons.

La guêpe, *vespa*, & le frêlon, *crabro*, sont deux especes différentes de mouches mauvaises,

mauvaises, qui se bâtissent sous terre ou dans des creux d'arbres, des ruches dont les cellules sont exagones comme celles des abeilles; mais plus grandes, & où il n'y a ni miel ni cire; ce n'est qu'un édifice de pellicules de légumes & d'écorces, où ces méchans insectes habitent & se multiplient chaque espece à part; & pendant la canicule, ils viennent guetter les abeilles & piller leurs ruches. On raconte de la république des guêpes & des frêlons, des choses encore plus merveilleuses que de celle des abeilles.

Les guêpes, comme plus fortes que les mouches à miel seule à seule, quand elles peuvent les attraper entre leurs serres, les tuent pour avoir le miel qu'elles ont dans le ventre : elles attaquent presque toujours les essaims de l'année, comme plus jeunes & moins capables de se défendre. Ce qui accoutume les guêpes au pillage, c'est que depuis la S. Jean jusqu'au mois de Septembre, les mouches jettent hors de leurs ruches les bourdons & petites mouches défectueuses, pour mettre en leur place leurs provisions d'hiver. Les guêpes s'approchent pour enlever leur proie, & petit à petit entrent dans les ruches où elles désolent tout, si l'on n'y remédie promptement.

Aussi-tôt qu'on s'apperçoit de ce désordre, il faut boucher la ruche avec de la terre détrempée, & ne laisser que l'entrée principale, qui sera environ d'un pouce: les mouches sauront bien empêcher les ennemis d'entrer; & de peur que la trop grande chaleur ne gâte l'ouvrage, on peut donner au panier une hausse fort mince. Comme les guêpes aiment beaucoup le fruit, on peut en mettre par morceau proche des ruches; ce qui les attirera, & on les écrasera.

Les guêpes vont en campagne plus d'une heure avant les mouches à miel, qui sont retirées au fond de leurs ruches à cause de la fraîcheur de la nuit; c'est pourquoi les guêpes y entrent sans résistance. On pourroit, pour les empêcher d'entrer, poser, les soirs, la petite grille, & l'ôter les matins; mais c'est bien de la besogne. Il y en a qui pendent un cœur de bœuf en quelqu'endroit aux environs des paniers; les guêpes, qui l'aiment beaucoup, s'y attachent, & il est aisé de les tuer avec une semelle de cuir ou de feutre.

Au reste, on n'a point encore trouvé de vrai moyen d'empêcher les guêpes & les frêlons d'entrer dans les ruches; c'est aux mouches à s'en défendre. Tout ce qu'on peut faire de mieux, c'est de détruire les guêpieres & les frêlons : ce qui se fait aisément, en mettant à l'entrée de leurs retraites ou nids, le soir ou le matin, avant qu'elles soient aux champs, une poignée de verges ou d'osier menu, bien garnies de glu; on frappe aux environs de leur nid ou de l'arbre où elles sont logées, elles sortent en foule & se prennent à la glu : celles qui en échappent étant rentrées, on netroie les gluaux, & on retourne à la charge, jusqu'à ce qu'elles soient détruites; en trois fois on en vient à bout, sur-tout des frêlons, qui, étant deux fois plus gros que les guêpes, sont moins alertes & de prise plus facile.

Des Fourmis & des Araignées.

Les fourmis aiment le miel, mais elles ne sont point tentées d'entrer dans les ruches : parce que les abeilles leur donnent la chasse & les tuent. On peut, si l'on veut, suivre leurs traces, & jeter plusieurs fois de l'eau très-chaude dans la fourmilliere; on peut aussi mettre autour des ruches, sur la terre, un cordon de suie & de cendre, ou de chaux vive, & frotter le tour du tablier de la ruche de suif, d'huile d'aspic ou de fiel de bœuf.

Quant aux araignées, il faut nettoyer & enfumer les ruches, tenir le tout propre & net, & ne leur point laisser de retraite auprès des paniers. Au surplus, c'est aux abeilles à ne point s'aller jeter dans leurs filets.

Des Poux, des Punaises & des Moineaux.

Les poux qui viennent aux mouches, sont rouges & un peu plus gros que des cirons; ils s'attachent sous leurs ailes & dans le duvet dont elles ont le corps garni, & ils les sucent; cette vermine leur est ordinaire dans les hivers humides & pluvieux. Il n'y a que les vieilles mouches qui en soient attaquées, & il n'y en a jamais qu'un sur chaque mouche. Les paniers qui sont infectés de cette vermine, ne sont point estimés. S'il y a quelque remede à ce mal, c'est d'arroser les dedans des ruches avec de l'eau-de-vie, & de les enfumer deux ou trois fois de suite, environ pendant deux minutes à chaque fois.

Les punaises sont aussi de petits insectes rouges, qu'on voit par bandes aux pays chauds, & qui se jettent dans les ruches, mangent la provision, & font déserter les mouches. Il faut en user comme pour les araignées ou pour les poux, ou bien simplement leur abandonner une vieille ruche, dont on aura retiré tout l'ouvrage, à la réserve de quelque mauvais morceau, qui les attirera toutes, & on les noiera.

Les anciens disoient qu'on doit tuer ou écarter des ruches, le plus que l'on peut, les hirondelles, les crapauds, les lézards & les grenouilles; mais ces sortes d'animaux ne leur font pas grand mal; celui qui est le plus à craindre pour les mouches à miel, est le moineau; il en détruit plus à lui seul que tous les autres ensemble; il les attrape en volant, & les porte à ses petits.

Des maladies des Mouches à miel.

Le *flux de ventre* est ordinaire aux mouches, au printemps, à cause du changement d'air & de nourriture: elles se vident à l'entrée de la ruche, & on en trouve quantité de mortes, qui ont le ventre petit & fort rétréci.

Remede. Prenez une demi-livre de sucre, autant de bon miel, une chopine de bon vin, & environ un quarteron de fine fleur de feve, le tout mêlé ensemble, que vous leur donnerez sur une assiette; ou bien leur donner des poires cuites avec du miel, les mouches aiment fort cette nourriture; ou encore, mettre dans la ruche un petit gâteau de cire brute, ce qui préviendra le dégoût que le dévoiement leur cause.

On pense que cette maladie peut venir de ce que les mouches ont manqué, pendant l'hiver, de matiere à cire, qui est un de leurs alimens; & que, pour les guérir, il faut détacher, d'un autre panier, un rayon dont les alvéoles soient remplies de matiere à cire, & le leur donner.

La *paresse* vient, ou de la foiblesse des mouches, qui ont souffert la faim ou le froid pendant l'hiver, ou de leur mauvaise situation, ou enfin de la ruche même qui les dégoûte, parce qu'elle est trop grande, trop mal faite, ou de matiere qui ne leur convient pas.

On connoît ce mal, 1°. à la légéreté de la ruche, qui n'est pas garnie de miel; 2°. par le nombre & la vigueur des mouches qui vont aux champs, d'où elles reviennent presque sans charge; 3°. en ce qu'elles sortent & rentrent en hésitant & presque sans faire de bruit.

Remede. Donnez d'abord à ces paresseuses une demi-livre de miel, autant de sucre en poudre, & un verre d'eau-de-vie, le tout mêlé ensemble dans un plat, élevé à la hauteur des rayons. Après l'hiver, enfumez-les avec thym, romarin & vieux linge, pour dissiper le mauvais goût ou la mauvaise odeur de la ruche, & changez-les d'exposition. Si, après cela, elles continuent dans leur paresse, au commencement de Juin, mettez-les dans une ruche plus petite.

L'engourdissement est un diminutif de paresse, qui prend aux mouches lorsque l'hiver a été trop fort, ou que, s'étant rendues grosses & pesantes à force de manger, elles restent dans leur ruche au lieu d'aller aux champs.

Quand donc on ne voit pas assez de mouvement, au printems, dans une ruche, forte en miel & en mouches, il faut l'enfumer, rogner le bout des rayons, & les arroser avec de l'eau-de-vie mêlée de sucre en poudre : cela les réveille & les met dans le train ordinaire.

La rougeole. La plupart des auteurs qui ont traité des abeilles, parlent de la rougeole : ils disent que c'est une espece de miel sauvage, ou matiere rouge épaisse, plus amere que douce, qui n'emplit jamais que la moitié des rayons, & qui devient ensuite jaunâtre, se corrompt & engendre des vers. Ils disent encore, qu'en coupant les rayons, ou en sondant la ruche avec une alêne, on connoît s'il y a de la rougeole, que s'il n'y en a qu'au bas de la ruche, on doit avoir grand soin de tirer tout ce vilain miel ; & que, si elle est dans le haut, il faut que la ruche soit percée par le haut, pour l'en tirer, sinon qu'on doit changer les mouches de panier dans le mois de Juin. Mais ce que ces auteurs appellent rougeole, n'est autre chose que de la cire brute, ou matiere à cire, très-nécessaire pour la nourriture des mouches à miel, & par conséquent cela n'est pas capable de leur faire mal.

Dégoût & désertion. Le dégoût est ordinairement causé par le dévoiement. Voyez à l'article *flux de ventre* ci-devant, le remede. Et leur envie de déserter vient ordinairement de quelque chose qui les incommode dans la ruche, ce qu'il faut chercher.

Moisissure. Elle vient quand le tablier retient l'eau, ou que la pluie, le brouillard ou l'humidité de l'air peuvent atteindre les rayons. Quand on en trouve de gâtés, il faut couper tout ce qui est corrompu, frotter avec un linge l'endroit de la ruche qui paroît moisi, & donner du jour à la ruche, en l'élevant sur des petits morceaux de tuile ou de planche, afin que l'air desseche & emporte l'humidité.

De la piqûre des Mouches à miel.

Pour ramasser les essaims & travailler aux ruches, on a coutume d'avoir des gants aux mains, un capuchon ou chaperon sur la tête, avec un masque de toile de crin, bien éloigné du visage, afin de voir clair à son ouvrage, sans craindre l'aiguillon. Il y a des gens à qui la piqûre des mouches à miel ne fait aucun mal, & qui se passent de tout cet attirail-là, lorsqu'ils vont travailler aux ruches.

Lorsqu'on est piqué, il faut à l'instant arracher l'aiguillon, s'il est resté dans la chair, parce que plus il y reste, plus il s'agite & s'enfonce ; ensuite on élargit la piqûre & on la presse, pour lui donner de l'air & en faire sortir une petite eau rousse, qui est le venin, qui brûle & fait enfler la peau ; & après on y applique de la terre grasse détrempée avec un peu de salive ; ou bien, lavez la plaie avec de l'eau fraîche.

Le voisinage des hommes n'effarouche point les mouches à miel, & elles ne font jamais de mal, à moins qu'on ne les tourmente : c'est pourquoi, en les visitant, il faut les laisser voltiger librement ; & quand on y touche, le faire doucement & imperceptiblement, elles ne piqueront pas.

Comment on peut voir travailler les Abeilles dans leurs ruches.

L'économie de ce petit peuple est admirable à voir. Quelques curieux ont essayé de se donner la satisfaction de pénétrer jusques dans l'intérieur de leur ménage, en

se servant de ruches vitrées; mais ils n'y ont pu rien voir, ou ils n'y ont vu qu'en gros le travail, parce que les rayons opposés bouchent la lumiere; joint à cela, que les mouches ne s'y plaisent point. Ainsi, pour avoir le plaisir de les voir travailler dans leurs ruches, il faut en prendre une, la mettre dans le jardin, l'embouchure en haut, & la couvrir d'une forte toile, capable d'empêcher la pluie & l'humidité de la nuit d'y pénétrer : il est pourtant nécessaire que l'entrée soit toujours libre aux abeilles. Quand on voudra les y voir travailler, avant le soleil couchant, on soulevera un peu cette toile, & on verra des abeilles demeurer tranquilles sur les rayons, pendant que d'autres viennent ôter leurs charges, & les vont porter & travailler suivant leur science naturelle. Quoique toute la ruche soit toujours en mouvement, l'ouvrage ne se fait pourtant pas assez vîte pour qu'il avance à vue d'œil : le progrès n'en est pas plus sensible que le cours de l'ombre d'une aiguille de cadran.

Si quelque curieux veut avoir des ruches de verre, pour l'ornement, comme quelques-uns en ont à Paris, où l'on en voit de placées entre deux fenêtres, on doit préserver ces ruches des maladies qui ont coutume de les y attaquer, à cause que le verre est froid & humide l'hiver. Pour cela, il faut, depuis la Toussaints, jusqu'au mois d'Avril, tenir la ruche enfermée dans un endroit où l'on fasse du feu tous les jours, en sorte que l'eau n'y gele point, que la ruche porte juste sur une planche de bois bien unie, pour que les mouches ne puissent pas sortir, & y remettre exactement le couvercle de bois qui la couvre : par ce moyen on pourra les voir travailler jour & nuit.

Ou bien, pour mieux faire, ayez une ruche à panneaux de vitre montés sur du bois; car le verre seul est trop chaud l'été & trop froid l'hiver, & il fatigue & rebute les abeilles, qui n'y peuvent monter qu'à peine. Il faut que cette ruche vitrée soit quarrée, large en bas d'un pied & demi; qu'il y ait quatre panneaux avec leurs volets à chaque face, posés à différentes hauteurs, afin de mieux voir par toute la ruche, qui, allant un peu en retrécissant par le haut, se terminera en forme de pavillon ou de dôme, selon le goût. Il est nécessaire que le bois soit peint en vert, rouge ou bleu, pour qu'il ne travaille point. Il faut que l'ouvrier fasse plusieurs crans ou dentelures au dedans de la ruche, afin que les mouches montent & descendent plus facilement. Il faut aussi y croiser plusieurs bâtons, & tenir toujours la ruche fermée de ses volets, pour garantir les mouches du grand chaud & du froid. L'hiver, on peut encore mettre un paillasson par dessus.

Comment les Grecs gouvernent les Abeilles.

Il y a ci-devant une figure des ruches à la grecque : elles sont faites de saule ou d'osier, comme un de nos paniers médiocres, larges par en haut, étroites par en bas, & plâtrée de boue ou de terre par dedans & par dehors. On les place à l'extrémité la plus large en haut, & ce haut est couvert de cinq ou six petites planches, qui sont aussi plâtrées de terre en dessus avec un petit toit de paille, pour les défendre du mauvais temps. Les abeilles attachent leurs rayons à ces planches; & ainsi, quand les Grecs veulent tailler leurs ruches, ils n'ont qu'à tirer ces planches, sans briser le reste, ce qui est fort facile. Ils les partagent, pour les accroître au printemps, (c'est-à dire, au mois de Mars & d'Avril, jusqu'au commmencement de Mai), premiérement, en séparant, avec un couteau, les planches où les rayons sont attachés avec les abeilles; & ainsi, en ôtant les premiers rayons & les abeilles ensemble, sur chaque côté, ils les mettent dans une autre ruche, dans le même ordre qu'ils les ont ôtées, jusqu'à ce qu'ils les aient partagées également. Après cela, lorsqu'ils les ont accommodées avec les planches & les plâtras, ils mettent

une ruche neuve en la place de la vieille, & la vieille en quelqu'autre endroit. Tout cela se fait au milieu du jour, pendant que la plupart des abeilles sont en campagne, en sorte qu'à leur retour, elles se partagent d'elles-mêmes dans les paniers. Par-là on a l'adresse de les empêcher de se mettre en essaim & de s'envoler. On ôte le miel au mois d'Août, ce qu'on fait encore en plein jour, pendant qu'elles sont en campagne; on prend les rayons comme auparavant, c'est-à-dire, en commençant à chaque extrémité & autour, & n'y en laissant au milieu que ce qu'il en faut pour nourrir les abeilles pendant l'hiver.

Celles qui étoient dans les rayons enlevés, se rassemblent dans la ruche, qu'on recouvre de nouvelles planches enduites de terre.

Des Ruches Indiennes.

Les Indiens ont des abeilles privées, & ils creusent des troncs d'arbres pour leur servir de ruches: ils posent sur un ais l'un des bouts de ce tronc, après l'avoir scié bien uniment: ils y laissent un trou dans le bas, afin que les mouches puissent entrer & sortir, & le haut est couvert d'un autre ais qui bouche fort juste.

A qui les Abeilles appartiennent.

Il faut sur-tout être bien attentif à la sortie des essaims; car, pour savoir à qui en seront les abeilles, on n'en juge pas comme des autres biens. Aussi-tôt qu'une chose m'a appartenu, elle ne peut plus cesser d'être à moi, sans mon fait. Les loix sont différentes pour les mouches à miel; elles n'ont d'autre maître que celui qui les a actuellement en sa possession, parce qu'étant d'un naturel sauvage, on n'en est le maître qu'en les retenant. Celles qui se seront attachées à une branche de notre arbre, ou qui se seront établies dans son tronc, ne sont pas plus à nous, que l'oiseau qui auroit fait son nid à ce même arbre; en sorte que toute autre personne peut les y venir prendre, ou enlever leurs rayons, & tout sera de bonne prise: nous n'aurions que le droit d'empêcher qu'on n'entrât sur notre fonds. De même les essaims qui seront sortis de nos ruches, vieux ou jeunes, ne sont à nous qu'autant que nous ne les avons point perdu de vue, ou s'il nous est impossible, ou même difficile de les prendre, quoique nous les voyons toujours, ils appartiendront à celui qui s'en sera emparé plutôt que nous, fût-ce notre propre héritage, au point qu'il ne nous suffiroit pas de les avoir mis hors d'état de nous échapper, en blessant leur reine ou autrement. La raison qu'en rendent les loix, est que ce n'est pas l'intention ni l'espérance, quelqu'apparentes & suivies qu'elles soient, ce n'est que la prise & la détention actuelle qui nous rendent propriétaires & maîtres de tout animal d'une nature sauvage, comme le sont constamment les abeilles: c'est pourquoi on ne peut trop veiller sur leur inclination coureuse & vagabonde.

Du droit d'Aboilage.

L'*aboilage* ou *abeillage* est un droit que les seigneurs châtelains ont en plusieurs lieux, de prendre seuls les abeilles qui se trouvent dans les forêts dépendantes de leur seigneurie.

L'aboilage se prend aussi pour un droit établi dans plusieurs coutumes, en vertu duquel les seigneurs ont droit de prendre une certaine quantité d'abeilles, cire ou miel sur les ruches de leurs sujets.

De la prétendue résurrection des Abeilles, & des ridicules manieres d'en faire par art.

Rien n'est plus ridicule que ce qui se dit parmi des gens superstitieux ou trop crédules sur quantité de choses, & particuliérement sur la résurrection des abeilles, & sur la maniere d'en faire naître par art, par putréfaction, &c. Nous ne parlerons pas davantage de ce qui ne vaut pas la peine d'être réfuté.

Article V. *De la taille des Mouches, & de la récolte du miel & de la cire.*

Cet article, quoique le plus court du chapitre, est pourtant le plus utile : car on n'a des abeilles que pour en tirer de la cire & du miel ; elles ne travaillent elles-mêmes que pour en donner ; elles ne font des essaims que pour la même fin ; elles les chassent ou les retiennent, conservent ou détruisent leurs couvains, selon l'ouvrage qu'elles ont à faire : c'est à l'utilité de l'homme seul, que ce nombre infini de petits peuples sacrifient jusqu'à leurs propres races.

I. *De la taille des Ruches.*

Tailler, *châtrer* ou *couper* les mouches, c'est leur ôter le miel & la cire qu'elles ont fait, en tout ou partie : on se sert pour cela de couteaux recourbés.

Pourquoi on les taille.

On taille les ruches pour plusieurs raisons. 1°. Pour avoir le miel & la cire.

2°. Outre ce profit, comme la taille ne se fait réguliérement qu'aux paniers forts & pleins, l'abondance rendroit les mouches fainéantes, & elles se laisseroient piller par les plus vigoureuses, qui sont faites au travail : c'est pourquoi un panier n'est jamais bon deux années de suite ; le travail & l'abondance abâtardissent les mouches.

3°. Quand elles ont été taillées, elles vont aux champs avec plus d'ardeur, pour remplacer ce qui a été enlevé ; elles épargnent leurs provisions, elles sont plus attentives & plus courageuses contre les larronesses, & elles font un second couvain plus vîte, parce qu'elles jugent qu'elles ont besoin de jeunes mouches pour les aider, & parce que l'ouvrage neuf qu'elles font, est plus propre aux couvains que le vieux.

4°. On coupe, dans les ruches, tout ce qui est noir & gâté par l'humidité de l'hiver ou autrement : la cire, qui est telle, est abandonnée des mouches, elles n'y mettent rien, & elle n'est bonne que pour attirer & nicher des vers & des papillons.

5°. En taillant, on voit ce qui manque aux paniers ; la fumée dont on se sert pour calmer & écarter les mouches, dissipe l'humidité, les rend plus vigoureuses, & en même temps on voit, par la force du couvain, si l'on aura besoin de beaucoup de ruches.

Temps & manœuvre de la taille.

On taille ordinairement les ruches vers la mi-Mars & au mois de Septembre, ce qui varie suivant les années & suivant la force des ruches ; & le temps sûr

arrive quand le panier est assez plein pour que les mouches ne puissent plus travailler. Si l'on ne trouve pas bon de recueillir le miel, mais qu'on veuille attendre la fin de l'été & du travail des abeilles, c'est une excellente coutume de mettre des *hausses* à la ruche, c'est-à-dire, des cercles de trois ou quatre pouces de haut, de même matiere, qu'on ajoute par dessous la ruche pour la rehausser : les mouches se mettent à travailler dans ce nouvel espace, & le remplissent bientôt de rayons, & s'il en est encore temps, on peut mettre une seconde hausse jusqu'à ce que vienne le temps de la récolte. La taille de Mars ne se fait que par précaution, dans les pays où la récolte du miel & de la cire se fait en d'autres mois, comme nous le dirons ci-après.

Pour tailler, on doit, 1°. choisir un beau jour, sans froid & sans pluie.

2°. Se mettre à l'œuvre dès le grand matin, parce qu'à cette heure toutes les mouches sont engourdies du froid de la nuit. Suivant quelques auteurs, on doit se mettre à cet ouvrage sur le midi, à cause, disent-ils, qu'à cette heure la plupart des mouches étant en campagne, le peu qui en reste dans la ruche, n'est point capable d'empêcher qu'on ne les châtre ; mais, en parlant de la sorte, ils ne font point attention que, s'il en reste peu, il en rentre aussi beaucoup à chaque instant, qui reviennent de la récolte.

3°. Il faut que celui qui le fait, ait la précaution de bien se ganter, & de se couvrir d'un capuchon de toile, qui descende jusqu'à sa ceinture, & qu'il ait des yeux de verre, afin de pouvoir travailler sûrement & facilement. Il y en a qui se frottent de vinaigre, pour empêcher les abeilles de piquer, & qui se contentent de mettre, au lieu d'un capuchon, un masque de toile de crin, qui avance & s'éloigne assez du visage, pour que l'aiguillon des mouches n'y puisse pas atteindre.

4°. Celui qui châtre, doit enfumer les ruches sur lesquelles il travaille, tant pour faire resserrer les mouches dans le haut de la ruche, & les éloigner, que pour les rendre plus vigoureuses & dissiper l'humidité de leur demeure. Pour cela, il aura auprès de lui un pot de terre, dans lequel, avec un peu de feu, il fera fumer un toupillon de vieux linge, ou un peu de foin pressé le plus qu'il pourra, afin qu'il brûle plus long-temps ; ensuite il soulevera le panier, placera le pot dessus, l'entretiendra fumant pendant toute l'opération, & fera en sorte que la fumée monte toujours au haut de la ruche. Il est même nécessaire qu'il fasse aller aussi la fumée de temps en temps à l'entour de lui, afin de n'être point tourmenté par les mouches. Il ne faut jamais se servir de paille pour faire de la fumée, parce qu'elle donne un mauvais goût au miel.

Quand on taille à la fin d'Août ou au mois de Septembre, pour faire retirer les mouches & les couper plus commodément, il n'y a qu'à renverser, le soir, sur le côté, les ruches qu'on veut tailler, & aller le faire le lendemain de grand matin : on les trouvera retirées au haut de la ruche, & engourdies par la fraîcheur de la nuit. On en perd moins de cette façon, que par la fumée.

5°. Celui qui taille aura son couteau recourbé bien préparé, & un petit pot plein d'eau à côté de lui, pour l'y tremper, à mesure qu'il coupera, afin que le couteau taille net.

6°. Il prendra doucement la ruche qu'il voudra tailler, & la fumant & l'amenant à lui peu à peu, si elle n'a point d'ouverture par le haut, par où il puisse tailler, il la mettra, la bouche en haut, dans les bâtons d'une chaise couchée sur terre, ou bien sur un trépied ou selle à cuvier, où il aura attaché deux bottes de paille, comme les couvreurs en mettent à leurs échelles.

7°. Il mettra, sous les ruches qu'il taillera, un gros linge double, pour recevoir ce qui se cassera ou coulera des rayons : cela est toujours bon, ne fût-ce que pour faire de l'hydromel ; il ne faut rien perdre.

8°. Il conduira sa taille suivant les regles qui vont être dites à l'article suivant; & selon les différens cas qui ont été prévus ci-devant, soit pour les hausses, ou pour la qualité des essaims, & selon la saison, la quantité de l'ouvrage ou autrement.

Regles de la taille.

1°. Il ne faut pas châtrer les ruches, qu'elles ne soient pleines ou à peu près; autrement on perdroit le miel & le profit que les mouches pourroient faire dans la suite, & on les rebuteroit.

2°. On doit d'abord couper proprement toute la vieille cire, & ne pas prendre le couvain pour le miel. Le couvain est ordinairement sur le devant du panier, & il est facile à connoître, étant couvert d'une pellicule plus brune que celle qui couvre le miel. Au surplus, pour ne pas s'y méprendre, il n'y a qu'à en détacher un petit morceau, on verra bientôt si c'est du couvain ou non.

3°. On doit aussi dégarnir plutôt le derriere de la ruche que le devant, ne pas découvrir le couvain, & laisser un gâteau de cire contre; autrement il périroit, parce que les mouches n'iroient pas.

4°. Il ne faut jamais ôter plus de la moitié du miel de la ruche, excepté dans les pays où elles ont grande abondance de fleurs. On taille fort haut les vieux paniers qu'on veut conserver, pour en ôter le vieil ouvrage. On ne fait que rafraîchir les rayons des ruches qui n'ont pas beaucoup de miel.

On coupe cinq ou six pouces d'ouvrage aux jeunes paniers qui sont pleins; & quand ils ne le sont pas, il n'y faut point tailler, on retarde les essaims.

Si les paniers ont été haussés vers la S. Jean précédente, on coupera tout l'ouvrage de la hausse, & cinq pouces plus haut, s'il n'y a point de couvain: on peut laisser les hausses si les ruches sont trop petites,

5°. S'il y a de grosses mouches sauvages, qui se soient mêlées avec les autres, on les fera mourir, de peur qu'elles ne fassent périr le reste des mouches. On connoît ces sauvages par leurs cellules, qui sont plus grandes que celles des bonnes mouches,

On trouve aussi, sur-tout dans les vieux paniers, aux extrémités des rayons, des trous plus grands & plus profonds que les autres, & dont l'entrée est ronde, & bâtie plus solidement: ce sont les alvéoles où éclosent & s'élevent les reines des essaims. On peut, lorsqu'on ne veut point que les mouches essaiment, couper & détruire tous les grands trous, afin qu'il n'y ait qu'une reine dans la ruche.

La taille étant faite, on remet la ruche en sa place avec la grille, si la saison le demande, & on met le côté où l'on a le plus coupé, à l'exposition du soleil, à cause que les abeilles y travaillent plus volontiers. Deux jours après, on nettoie tous les petits fragmens de cire, on ôte les mouches mortes qu'on trouve sur le tablier, & on l'enduit proprement.

II. *De la récolte du miel & de la cire.*

Les anciens la faisoient, & disoient qu'il falloit la faire, par tout pays, deux fois par an, au mois de Mai & vers le mois d'Octobre; mais, à présent, on la fait plus tôt ou plus tard, selon les lieux & les climats. En Provence, on la fait à la fin de Septembre, & l'on coupe la moitié de la cire & du miel; en Champagne, c'est à la fin de Juin; dans l'Isle-de-France, au commencement de Juillet; en Normandie, au commencement d'Août; en Poitou & Limosin, on ôte les hausses au commencement d'Octobre, & l'on coupe tout ce qui surpasse le premier panier; vers Paris, les marchands, qui n'achetent les ruches que pour en avoir l'ouvrage, en

en faisant mourir les mouches, choisissent le mois de Septembre, avant qu'elles aient touché à leurs provisions. Il faut suivre l'usage du pays où l'on est.

En général la récolte du miel se fait dans les trois belles saisons, au printemps, en été, & au commencement de l'automne; & cela à mesure que les rayons sont complets, & les paniers bien garnis : les mouches se rebutent & se fatiguent quand on les vendange avant qu'ils soient pleins. La chaleur du climat contribue beaucoup à avancer l'ouvrage : ainsi, dans les pays chauds, on recueille le miel & la cire trois fois l'an, un tiers au printemps, un autre tiers l'été, & autant l'automne, si la ruche se trouve pleine de nouveau; mais cela seroit bien difficile dans nos climats tempérés : il y a même des gens qui ne veulent pas châtrer leurs mouches passé le 15 Août, afin qu'elles aient le temps de faire de nouvelles provisions pour l'hiver.

On ne dépouille ordinairement les ruches, que quand les abeilles n'ont plus rien à faire, c'est-à-dire, quand elles ne font plus qu'un bruit sourd, qu'elles sont opiniâtres à chasser les bourdons, & qu'on trouve les paniers pleins; alors il ne faut plus attendre : le maître ne feroit qu'y perdre, aussi bien que les mouches elles-mêmes qui se laisseroient piller.

On doit remarquer qu'il est difficile d'avoir, dans une même année, & d'un même panier, des essaims & beaucoup de miel; car les mouches consomment bien du temps inutilement avant que leurs essaims sortent, & outre cela, il ne reste presque point de mouches dans les souches qui s'épuisent à jeter.

Maniere dont se fait cette récolte; préceptes pour l'avoir bonne.

On la peut faire en quatre manieres; 1°. en faisant mourir les mouches; 2°. en les changeant de panier; 3°. en les taillant seulement; 4°. en ôtant les hausses, quand on y en a mis dans la saison.

On fait mourir les mouches par la fumée du soufre, ou bien on les noie en renversant la ruche dans l'eau. Il vaut mieux les faire périr par le soufre, supposé qu'il soit à propos de les détruire. Pour cela, on trempe un petit morceau de linge ou d'étoffe dans du soufre, qu'on aura fait fondre dans une écuelle de terre; un morceau de trois doigts en quarré suffit : quand il est bien ensoufré, on le met dans une fente qu'on fait au bout d'un bâton; on met la ruche à terre sur un trou, dans lequel on fourre, sous la ruche, le morceau de linge soufré, auquel on a mis le feu, & on l'environne de terre pour empêcher que la fumée ne sorte : elle fait mourir les mouches en un moment, & on sait qu'elles sont mortes quand, en frappant sur la ruche, on n'entend plus de bruit. Nous avons déja dit qu'il ne faut point les enfumer avec de la paille, parce qu'elle donne un mauvais goût au miel.

Au reste, cette maniere impitoyable de recueillir le miel & la cire, en détruisant celles qui l'ont fait, & qui peuvent encore en faire d'autre, n'est guere en usage que parmi les marchands, qui ne les achetent que pour avoir leurs dépouilles : les autres leur laissent la vie en prenant leur bien. Il y a des personnes qui disent qu'il vaut pourtant mieux, pour l'économie, détruire, tout d'un coup, celles qui ne sont pas bonnes, que d'entretenir long-temps de vieilles & de mauvaises ou languissantes ouvrieres; mais c'est une cruauté qui n'est pas pardonnable, comme on le dira à la fin de cet article.

Quant aux trois autres manieres de recueillir la cire & le miel; savoir, le changement de paniers, les hausses & la taille, j'ai parlé ci-dessus de toutes ces façons : ainsi il ne reste ici que quelques avis à donner.

1°. Il faut faire toutes ces opérations le plus promptement qu'on peut; car les

mouches qui voient qu'on veut enlever leur trésor, s'aigrissent & se crevent de miel pour l'emporter avec elles : ainsi la dépouille est moins riche & le maître y perd doublement, en ce qu'il recueille moins, & qu'outre cela, les mouches périssent presque toujours par la dyssenterie que leur donne la grande quantité de miel qu'elles mangent.

2°. Quand on ne se défait pas des mouches, il est bon de ne les point châtrer qu'elles ne soient pleines, & de ne point faire cet ouvrage pendant les grandes chaleurs, parce qu'alors le miel & tout l'ouvrage est liquide ; on en perd une partie, ou on en détruit une autre, & les abeilles, qui restent ou qui reviennent, s'embourbent & se gâtent les ailes ; ce qui est souvent cause que les reines désertent avec toute leur suite, & on ne les rattrape qu'avec beaucoup de peine.

3°. Il ne faut pas non plus enlever tout l'ouvrage des paniers qu'on veut conserver aux hausses : on prend tout ce qui excede la ruche par la taille, on coupe ordinairement l'ouvrage par moitié, & on a toujours soin de se régler sur la saison plus ou moins avancée, sur le climat, sur le nombre & la force des abeilles, pour ne les pas laisser dépourvues l'hiver.

4°. Il faut mettre les rayons, à mesure qu'on les ôte de la ruche, dans des vases de terre ou de bois bien propres, & les emporter à la maison le plus tôt que l'on peut, afin que les mouches de la ruche ou les voisines, que l'odeur attire, ne viennent pas les piller : par la même raison, il faut les mettre, à la maison, dans un endroit bien fermé & bien chaud, pour les pressurer, comme nous le dirons ci-après.

5°. Ceux qui veulent avoir beaucoup de miel, en changeant les mouches de panier, ce qui ne se fait que dans le temps que les fleurs sont en abondance dans la campagne, comme au printemps, doivent empêcher de jeter auparavant, & observer ce qui en a été dit ci-devant ; mais, s'ils font une récolte abondante de cire & de miel, ils perdent aussi le couvain, qui n'est pas peu de chose.

6°. Ceux qui veulent couper la moitié de l'ouvrage, comme on fait ordinairement en taillant pour la récolte, doivent aussi auparavant, hausser, vers la mi-Mai, les ruches qu'ils ont dessein de châtrer, & les laisser travailler jusqu'au mois d'Août, afin qu'elles puissent amasser davantage, & elles répareront leurs pertes sur les fleurs de l'automne & parmi les bruyeres : par-là on trouvera plus dans un panier que dans quatre, & les mouches passeront l'hiver sans disette.

7°. Pour ceux qui haussent leurs ruches, comme les Limousins, il est bon qu'ils le fassent dès le mois de Juin ; leurs mouches jettent peu avant la Saint-Jean : cela produira trois bons effets. 1°. Leurs ruches haussées jetteront, l'année suivante, de bonne heure, dans le mois de Mai, parce qu'elles auront une grande quantité de mouches qui jetteront dès la premiere saison. 2°. Ils recueilleront plus dans un panier que dans quatre, parce qu'il y aura plus d'ouvrieres & plus d'émulation. 3°. La bonne provision mettra les mouches à couvert des rigueurs de l'hiver.

8°. De même ceux qui font mourir les mouches, doivent marquer les paniers dont ils veulent se défaire, & leur donner des hausses de seize à dix-huit pouces, selon leur force, à la mi-Mai, avant qu'ils aient jeté, puis les laisser travailler jusqu'à la mi-Septembre, & les tuer alors ; on y trouvera jusqu'à quatre-vingt ou cent livres de miel, & de la cire à proportion ; mais, nous le répétons, c'est une barbarie que de faire périr ainsi des paniers entiers. On a beau dire que c'est parce que toutes les mouches en sont vieilles, languissantes ou mauvaises : cela peut-il être, puisque les ruches se renouvellent, & que, par conséquent, il y a des jeunes & des vieilles mouches ? Ainsi tout ce qu'on peut dire pour autoriser de semblables usages, ne doit point déterminer à se servir de pareils moyens pour avoir le miel & la cire.

Il seroit trop difficile, comme nous l'avons dit, d'avoir, dans la même année, des essaims & beaucoup de miel du même panier.

Manieres de quelques pays étrangers, pour dépouiller les Ruches.

En Italie ils ont beaucoup de ruches à trois faces, & ouvertes en dessus. Lorsqu'on veut tirer le miel, on leve le couvercle, on bouche le trou qui est au bas de la ruche, on fait de la fumée dessous pour en chasser les mouches, & avoir par ce moyen, le temps de faire la récolte du miel, qu'on tire entiérement ou en partie, selon qu'on le juge à propos: cela fait, on raccommode la ruche comme elle étoit auparavant, puis on l'expose au midi, & la chaleur excite les abeilles à recommencer leur ouvrage.

On en agit de même, lorsque les ruches sont quarrées ou rondes, & qu'il y a un couvercle par dessus.

Les peuples aux environs de Gironne & de Mantoue châtrent leurs mouches de cette maniere. Ils commencent par ôter le couvercle du panier, ensuite ils prennent un sac, dont ils enveloppent le haut de la ruche par la bouche, ils l'attachent bien; puis, en fumant les mouches par dessous, elles montent toutes dans le sac, qu'ils lient aussi-tôt, & ils le laissent à terre pendant qu'ils tirent le miel du panier sans crainte d'être piqués: cela fait, ils remettent le couvercle de la ruche, ils y attachent le sac à l'entrée, & les mouches y rentrent & travaillent tout de nouveau.

Ces mêmes peuples se servent aussi d'un autre moyen, qui paroît meilleur. Supposons que ce soit un panier rempli de vieilles mouches, on met, tout proche, un autre panier vide: (c'est en plein jour que cela se doit faire, sur la fin de Juin ou de Juillet, & le panier vide doit avoir été parfumé d'herbes odoriférantes); puis on a soin de laisser au couvercle un trou large comme la main & en rond, afin que les mouches y entrent, lorsqu'elles auront rempli le panier où elles travaillent jusqu'en haut & à plus de moitié: ensuite, on leve celui qui est plein, au commencement de Septembre, bouchant le trou de la ruche qui est dessous: cela fait, il n'y a plus de mouches à craindre, & on tire tout à l'aise le miel qui y est. On fait la même chose aux abeilles qu'on a châtrées, en Mai ou en Juin, parce qu'y ayant une grande abondance de fleurs en cette saison, elles emplissent également le panier de dessus & celui de dessous: on prétend même que les essaims nouveaux quittent leurs meres, & s'y arrêtent, sans aller chercher d'autres gîtes.

On agit encore autrement en d'autres endroits: les uns coupent par dessous une partie des rayons, y en laissant néanmoins assez pour entretenir les abeilles.

D'autres prennent tout ce qu'il y a de meilleur dans la ruche environ vers le commencement d'Août, après avoir chassé les abeilles; puis ils les y remettent, & les mouches recommencent à travailler comme auparavant: c'est ainsi qu'on le pratique dans la Lorraine, & les habitans de ce pays appellent ce travail *traverser*.

Quelques-uns d'entr'eux suivent une méthode plus grossiere; ils rompent tous les rayons, & ils les font tomber dans quelque vaisseau, après avoir fait mourir les mouches avec de la fumée de soufre, de foin ou de paille; c'est ainsi que les peuples du Luxembourg en agissent; mais c'est, à proprement parler, couper un arbre pour en avoir le fruit.

Pour revenir à la pratique des Lorrains, lorsqu'ils veulent faire la récolte du miel, ils creusent autant de fosses d'un pied de large & d'un pied & demi de profondeur, qu'ils ont de paniers: ensuite ils mettent les ruches le bas en haut, sur le soir, & ils les laissent ainsi passer la nuit; la fraîcheur ralentit les abeilles: le

lendemain, de bon matin, ils ajustent un panier vide sur chaque panier plein; en sorte que les embouchures se rapportent, & ils les environnent d'une toile, qui empêche les mouches de sortir: il y en a qui font cette jonction des ruches dès le soir: le matin venu, ils frappent doucement avec deux bâtons, sur la ruche d'en bas, l'espace d'un quart-d'heure; le bruit & le mouvement que cela excite dans la ruche, fait monter les mouches dans le panier de dessus, qu'ils ferment avec la même toile, pour les porter dans un lieu accoutumé à y passer l'été, pendant qu'ils tirent tout le miel des paniers.

III. *Du Miel.*

Les rayons étant ôtés de la ruche, & apportés à la maison le plus tôt que l'on peut, il faut, 1°. les mettre dans un lieu qui soit non seulement frais, mais encore secret & bien fermé, en sorte que les mouches, qui s'acharneroient à avoir leur bien, n'y puissent point du tout entrer; car si elles y avoient la moindre entrée, il seroit impossible d'y travailler; elles piqueroient cruellement les ouvriers, ou leur perdroient les yeux; & quelque soin qu'on pût prendre à boucher les portes & les fenêtres, elles consommeroient tout le miel en très-peu de temps. Malgré la bonté de la clôture de ce lieu, il est toujours bon d'y faire continuellement, en dedans, & tout autour, en dehors, de la fumée avec du vieux linge ou du foin mouillé, pour empêcher les abeilles d'en approcher.

2°. Si on a chassé les mouches des paniers, & qu'on apporte dans le laboratoire les ruches pleines d'ouvrage, pour l'y façonner, il faut les mettre aussi-tôt sur la fumée de soufre, pour tuer les mouches qui pourroient y être restées, parce qu'elles piqueroient les ouvriers, en maniant les rayons.

3°. Si on fait la récolte avant la fin de Septembre, on trouvera du couvain dans les ruches: il faut le mettre à part; car il se convertiroit en une eau blanchâtre, qui donneroit mauvais goût au miel, l'empêcheroit de durcir, & en diminueroit le prix. Il faut aussi ôter soigneusement la matiere à cire, parce qu'elle fait tourner le miel ou le corrompt. On peut fondre, avec la cire, tous ces rayons, où il y aura du couvain & de la matiere à cire.

4°. Avant de pressurer le miel, on doit éplucher soigneusement les gâteaux, en ôter toutes les ordures, les mouches, la vieille cire, les vers & les papillons; sinon le miel gâteroit ou diminueroit notablement.

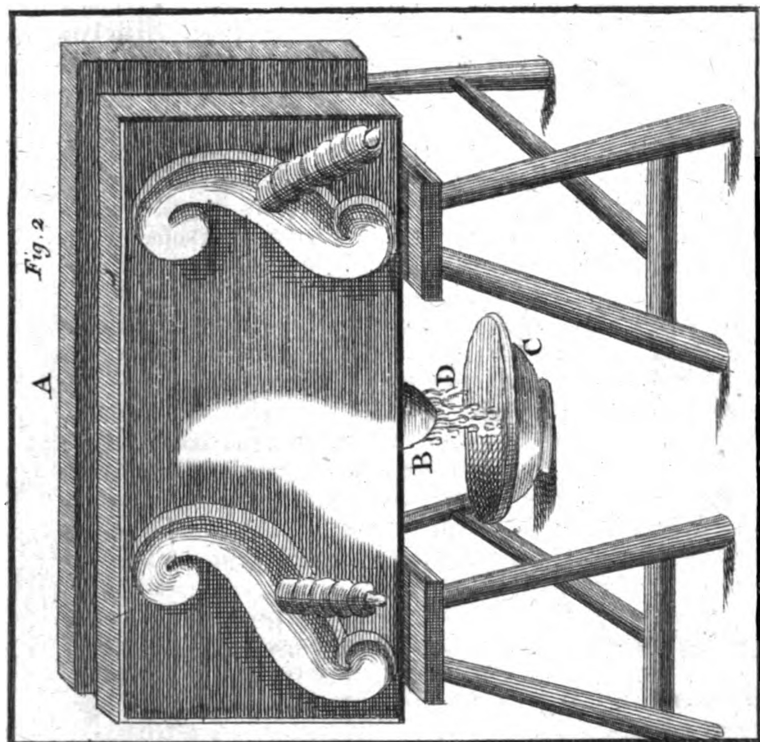
5°. Cela fait, on tire le miel des gâteaux de trois façons différentes, qui sont autant d'especes différentes de miel.

Miel vierge, ou Miel blanc: premier Miel.

La premiere est celle du *miel vierge:* c'est comme le vin de mere-goutte, c'est-à-dire, que c'est le miel qui coule de lui-même, sans expression & sans feu, des gâteaux nouvellement tirés, qu'on pose tout chauds (après les avoir rompus ou coupés sur une petite claie d'osier, ou sur une nappe suspendue par les quatre coins, sous laquelle on met un vaisseau bien propre, pour recevoir le miel.) Voyez la figure premiere de la claie.

Il y en a qui, sans se servir de claie ni de nappe pour tirer le miel vierge, & sans en rompre les gâteaux, les mettent tout chauds les uns contre les autres debout dans un panier, sur une poêle, dans un lieu fort chaud; ils égratignent seulement un peu les rayons, afin que le miel coule plus promptement.

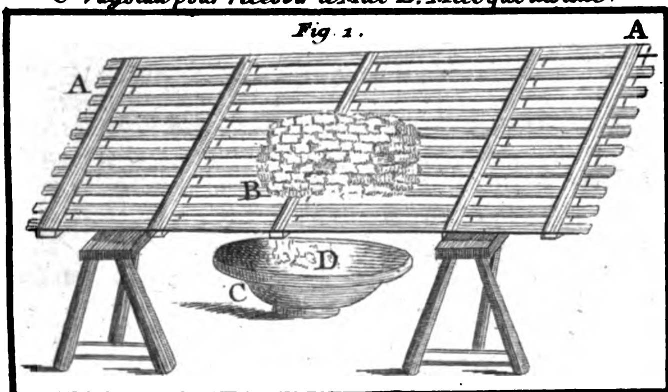
Le miel vierge est incomparablement meilleur & plus délicat que les autres: on le met dans des pots de terre bien propres & vernissés; il devient fort dur, & il



A. *Presse bout du Sac qui est en Presse.*
C *Vaisseau recevant le Miel* D *Miel distillant*

Tome 1.er N.o 10.

A *Claie d'Osier.* B, *Gateau de Miel rompu.*
C *Vaisseau pour recevoir le Miel* D. *Miel qui distille.*



est presque toujours blanc. Celui de Languedoc, & particuliérement celui de Corbiere, près Narbonne, est le plus estimé.

Après que le miel vierge a coulé, on peut encore tirer du miel blanc des gâteaux d'où il vient, en les mettant seuls légérement en presse; mais comme il s'y mêle toujours un peu de cire, ce second miel, quoique blanc, n'est pas si bon, à beaucoup près, que le miel vierge, & il sent la cire.

Second miel.

Le second miel se tire par la presse, sans feu, & il est plus épais que le premier. La seconde maniere de tirer le miel est donc de prendre les gâteaux tout chauds & bien épluchés, d'en remplir des petits sacs de toile claire, ronds & pointus, comme des chausses à hippocras, de les mettre dans une presse, & d'en exprimer le miel, qu'on laisse tomber dans un vaisseau mis pour cela sous la presse. Voyez la figure seconde.

Les pots de terre ou autres, dans lesquels on mettra ce second miel, doivent être placés dans un lieu propre & sec. On les y laissera découverts pendant quelque temps, jusqu'à ce que le miel ait fermenté; il se purifie & s'éclaircit, en poussant en dehors une écume qu'on aura soin d'ôter, avec une cuiller nette; & quand toute l'écume sera sortie, on couvrira les pots: il n'y faut que du papier.

Troisieme Miel.

La troisieme maniere de tirer le miel, donne celui qui est le moins estimé. On ramasse tous les gâteaux vieux ou nouveaux, même ceux qui ont donné le miel vierge, ceux qui renferment la matiere à cire & les couvains: on jette tout cela dans une chaudiere, avec un pot d'eau, qu'on fait tiédir sur le feu, en remuant toujours: quand ces gâteaux sont tiedes, on en remplit de petits sacs, & on les pressure, comme nous venons de le dire du second miel.

Il ne faut pas trop faire chauffer le miel, car il deviendroit noir & de mauvais goût, & outra cela, il s'y mêleroit de la cire; ce qui feroit une double perte, parce que la livre de cire vaut toujours beaucoup plus que la livre de miel.

Il ne faut pas non plus mettre beaucoup d'eau pour chauffer le miel; il en est bien moins bon, à proportion.

Quand on n'a point de presse, on se sert du pressoir: chaque pays a sa maniere, & il y en a où l'on ne fait que deux sortes de miel; le vierge, & celui qu'on exprime des gâteaux chauffés dans l'eau; le premier est blanc, & le second est jaune.

Plus tôt on peut tirer le miel, meilleur il est, & plus on en tire. La chaleur du lieu où on le travaille contribue aussi à la quantité.

Le miel commun est jaune, & il vient des deux dernieres manieres de le tirer: il emporte toujours un peu de cire: & comme il a passé par le feu, du moins par la presse, & qu'il n'est pas si nouveau que le blanc, qui est presque toujours miel vierge, il est plus âcre, plus laxatif & plus déterfif que le blanc: c'est pourquoi on l'emploie dans les lavemens & dans les remedes extérieurs.

Le miel blanc vaut ordinairement le double du commun ou jaune, & celui de Narbonne vaut, à Paris, quatre fois plus.

Le miel blanc se fait, aux environs de Paris, des rayons des jeunes essaims de l'année, qu'on tire sans feu.

Choix du Miel.

On doit le choisir épais, grenu, clair, nouveau, transparent, lourd & filant; d'une odeur douce, agréable, un peu aromatique, & d'un goût doux & piquant: celui qui surnage est le moindre.

Entre les blancs, celui de Narbonne est le plus délicieux, à cause de la chaleur & de la quantité de romarin & de mélisse qu'il y a dans le pays; lorsqu'il est pur, il est aussi dur que du sucre candi: le miel blanc jaunit en vieillissant. Quant au miel commun, celui de Champagne passe pour le meilleur des jaunes, à cause qu'en général le terroir y est sec, & les herbes fines & aromatiques: le moins estimé de ceux de France, est celui de Normandie. Celui de Mingrelie est excellent, parce qu'il y croît force mélisse. Celui de Sardaigne est amer, & celui d'Espagne a le goût du genêt.

Le miel fait au printemps est plus estimé que celui qui a été fait en été, & celui de l'été plus que celui de l'automne, à cause de la force des fleurs.

Il faut préférer le blanc ou le pâle au plus foncé, le nouveau au vieux, celui qui écume un peu en bouillant à celui qui écume beaucoup, l'âcre-doux à celui qui n'a que de la douceur, enfin le miel d'une médiocre odeur à celui d'une odeur trop sensible, ce dernier étant d'ordinaire sophistiqué par le thym ou autres herbes qu'on y mêle.

Usage du Miel.

Il est d'un grand usage, non seulement en alimens, mais aussi en boissons; soit hydromel vineux, hydromel commun, ou simple eau miellée, comme nous l'expliquerons ailleurs: il en entre dans le pain d'épice: le miel sert encore en médecine. Autrefois on l'employoit par-tout au lieu du sucre, qui n'étoit point connu. Bien des ménageres en mettent encore actuellement dans leurs confitures communes, pour épargner le sucre.

IV. *De la Cire.*

Le miel étant pressé & coulé, la cire & le marc restent dans les sacs.

Pour avoir de la cire & la séparer d'avec le marc, on met le tout dans un chaudron, avec une quantité suffisante d'eau claire, qu'on fait bouillir à petit feu, en la remuant avec un bâton. On peut augmenter le feu peu à peu, de peur que la cire ne se brûle; ensuite on jette le tout, tout chaud, dans les mêmes sacs qui ont servi à tirer le miel, & on pressure la cire de même: elle passera à travers des sacs & tombera dans des vaisseaux, où l'on aura mis un peu d'eau pour qu'elle ne s'y attache point: on peut jeter de temps en temps de l'eau bouillante sur le sac, pour en exprimer davantage de cire: quand il n'en sortira plus rien, on en remettra d'autre sur le feu, & dessus le marc de la premiere tirée; la cire ne s'en exprimera que mieux.

On rassemble toute la cire dans les vaisseaux où elle est tombée, & on la refond, dans un chaudron, avec de l'eau: on l'écume lorsqu'elle bout; & après qu'elle a bien bouilli, & qu'on l'a bien écumée, on la jette dans un autre vaisseau, où il y a aussi un peu d'eau, de peur qu'elle ne s'attache au fond; ensuite on la met dans quelqu'endroit sec, & hors de la portée des rats; on l'y laisse refroidir à loisir, & on jette l'eau qui étoit dans le vaisseau: s'il se trouve quelque ordure dans le fond, ou ailleurs, on la séparera avec le dos d'un couteau.

En retirant la cire de dessus le feu, après qu'on l'a fondue pour la seconde fois,

LE BLANCHISSAGE DE LA CIRE.

1. Poëlle ou l'on fond la cire jaune 1re fonte.
2. Poëlle pour le demi blanc 2me fonte.
3. Poëlle pour mettre en pains 3me fonte.
4. Cuves avec leur Canelle. elle sont ordinairem^{t} de bois.
5. Treuil pour tirer les Cuves pleines de Cire fondus.
6. Baignoires pleines d'eau froide.
7. La Grelloire.
8. Tables ou sont les moulles pour reçevoir la Cire.
9. l'Ecuellon dans la main de l'Ouvrier.
10. Le Pot a Cire ou Pot a ecueller.
11. Barre platte pour reçevoir la Cire.

12 Pieds

11



Tome I. Pl.e II.

il faut la faire couler dans des bassins de la grandeur dont on veut que soient les pains de cire : on en peut faire d'un poids considérable, & on en a vu pesant jusqu'à deux & trois cents livres : quand les pains sont bien gros, la cire en est bien meilleure, & elle se vend trois sols par livre plus que les petits pains que font d'ordinaire les paysans : la raison est, que l'on donne aux petits pains un feu trop âpre, ce qui desseche la cire, & fait qu'elle dure & éclaire moins, & ne blanchit pas si aisément : ainsi tout le secret pour faire de bonne cire, est de ne point la laisser trop cuire, & de la bien écumer. Il faut y jeter beaucoup d'eau, & faire refondre le marc plutôt trois ou quatre fois, que de la faire trop chauffer tout d'un coup. Quand elle est reposée & refroidie, on doit en ôter avec un couteau le sédiment, qu'on appelle le pied de la cire ; c'est-à-dire, les ordures échappées à travers de la toile ou des trous du pressoir. Les ordures qui restent dans les sacs, après que la cire en a été tirée par la presse, s'appellent *marc de mouches*, & servent pour les foulures de nerfs & pour les chevaux.

Le vrai secret, nous le répétons, pour avoir de belle cire jaune, est de la faire fondre à propos, & sur-tout, de ne la point faire trop chauffer ; ce qui est un défaut assez ordinaire & essentiel, qui empêche les cires de prendre le beau blanc qu'elles prendroient, si elles avoient été ménagées au feu.

Usages & choix de la Cire.

Elle est d'une grande consommation, sur-tout dans les pays chauds, comme en Espagne, Portugal & Italie, au Pérou & au Mexique, où les lumieres de suif sont trop coulantes & hors d'usage, à cause de la chaleur. On en consomme aussi beaucoup en France, sur-tout à Paris. La cire sert par-tout à faire des cierges, des flambeaux, de la bougie grande & petite, des figures, des onguents, emplâtres & pommades, &c.

On appelle *cire-vierge*, celle qu'on tire sans qu'elle ait passé par le feu. Après la cire-vierge, la meilleure est celle qui est d'un beau jaune, qui sent le storax, qui est ductible en sa siccité, & qui se peut filer comme le mastic.

Il y a des auteurs qui ont dit que la *propolis* est une autre sorte de cire-vierge, ou espece de mastic rouge que les abeilles font dans leurs ruches ; mais ils se sont trompés : la propolis n'est autre chose qu'une résine que les mouches à miel recueillent toute faite sur le bouleau, le saule & le peuplier, & dont elles se servent pour boucher les trous & les fentes de leurs ruches, comme nous l'avons déja dit.

La cire blanche, de quelque blanchissage qu'elle vienne, doit être choisie blanche, claire, transparente, en pains épais, & qui, cassée sous les dents, n'y adhere point, & n'ait pas de mauvais goût.

A la Guadeloupe, on voit des mouches à miel dont la cire est noire, & ne blanchit jamais : elle pourroit servir à faire de la bougie aussi bien que la nôtre ; mais elle a le défaut d'être très-molle. Il y a aussi, au Mississipi, une plante commune, dont la graine, bouillie dans de l'eau, laisse un sédiment inflammable, qui, étant mêlé avec la vraie cire, en augmente considérablement le volume.

Maniere de blanchir la Cire.

On la fait blanchir de différentes manieres : les uns la laissent plusieurs jours au soleil & à la rosée, après l'avoir rapée en menues parties ; les autres la font chauffer, avec quantité d'esprit-de-vin, & la passent par le filtre : alors elle se blanchit tout-à-coup.

La cire grenée se blanchit plus facilement que l'autre.

Quelques-uns disent que, pour faire blanchir la cire, il faut la faire bouillir dans de l'eau de mer.

D'autres prennent de la cire jaune, la font fondre avec de l'eau claire, dans un chaudron, la font bouillir, l'écument, la dressent dans un linge blanc & clair, la passent chaudement à travers pour en ôter les ordures; puis ils la refondent, dans le même chaudron, à feu lent, (au lieu de ce chaudron, il vaut mieux se servir d'une poële large par le haut:) ensuite ils prennent une palette de bois, la trempent dans de l'eau fraîche, & en même temps la plongent dans la cire fondue; cette cire se durcit tout autour, & s'attachant à la palette, paroît comme une peau mince & diaphane, qui se sépare aisément de la palette en la replongeant dans l'eau, où on laisse la cire pour achever de l'affermir.

Après cela ils remettent, pour la seconde fois, la cire sur le feu, & recommencent la même manœuvre qu'auparavant. Ils font la même chose jusqu'à trois fois; ensuite ils retirent la cire de l'eau fraîche, l'étendent sur des claies couvertes de toiles, & l'exposent au soleil & à la rosée, qui, pénétrant cette cire en feuilles, & transparente, la font blanchir en peu de jours.

On doit prendre garde que le soleil ne soit point trop ardent, car la chaleur excessive fait fondre la cire: on évite cet inconvénient, en l'arrosant, sur le midi, avec de l'eau fraîche.

Façons des blancheries des Cires.

Comme la cire blanche n'est que de la cire jaune purifiée & blanchie, elle est plus ou moins estimée, suivant les différens lieux où on l'a blanchie. Autrefois on estimoit, 1°. le blanchissage de Château-Gontier, 2°. celui d'Angers, 3°. celui du Mans, 4°. celui de Hollande, 5°. celui d'Amboise, 6°. celui de Chaumont, près de Troyes, 7°. celui de Rouen, qu'on estime le moins, à cause des suifs de boucs, de chevres ou de moutons, dont la cire qui s'y blanchit est toujours mêlée; mais la plupart de ces blancheries sont bien tombées. Les nouvelles qu'on a établies à Antony & à Lay, près Paris, sont assez estimées.

Les cires qui reçoivent le plus beau blanchissage, sont celles de Bretagne & de la basse Normandie, particuliérement celles du Cottentin. Celles de la haute Normandie, du côté de Paris, celles du Berry & du Limousin, & celles d'Angleterre, de Hambourg & de Dantzik, blanchissent, mais non pas si parfaitement. Toutes celles de Touraine, la plupart de celles du Poitou, toutes celles du Maine & d'Anjou, à la réserve des lieux voisins de Château-Gontier & de Bretagne, & quelques-unes de la haute Normandie, ne blanchissent point du tout. Celles de la Franche-Comté blanchissent très-difficilement. On a observé que, dans tous les pays de vignobles, où l'on recueille de la cire, il est absolument impossible de la pouvoir blanchir, ces sortes de cire restant toujours grises; en sorte qu'elles ne se vendent & ne s'emploient ordinairement qu'en jaune. C'est des Vénitiens que nous tenons l'art de blanchir la cire.

On ne travaille à blanchir les cires que depuis le commencement de Mai, jusqu'à la fin de Septembre.

Le blanchissage de la cire se fait en la réduisant d'abord en petits grains, ou parcelles, par le moyen de la fonte & de l'eau fraîche, dans laquelle on la jette toute chaude, ou en l'étendant en lames très-minces. Cette cire, grenée ou applatie, s'expose à l'air, sur des toiles, où elle reste jour & nuit, ayant également besoin du soleil & de la rosée; on la refond ensuite, & on la grene ou applatit, & file à plusieurs reprises, la remettant toujours à l'air dans l'intervalle d'une refonte à l'autre; & quand elle est bien blanchie, on la fond une derniere fois, pour la réduire en petits pains.

Voici

Voici comme on fait ces différens ouvrages dans les Blancheries.

On prend ordinairement cinq cents livres de cire jaune, que l'on met fondre dans une chaudiere, avec deux seaux d'eau bien épurée, à feu clair, égal & modéré, afin que la cire fonde sans se brûler; on a soin de l'écumer; & quand elle est bien fondue, écumée de nouveau, & encore toute chaude, on la vide avec l'eau dans un tonneau de la même grandeur que la chaudiere, qu'on couvre bien de quelque toile double, de peur que la cire ne se refroidisse. Deux heures après, on la retire du tonneau par le moyen d'un robinet placé à deux doigts au dessus de la superficie de l'eau; la cire ne se mêlant point avec l'eau & surnageant toujours.

Sous le robinet est placé le *greloué*, c'est-à-dire, une espece de vaisseau de fer-blanc, ordinairement de trois pieds de long sur quatre pouces de large, & autant de profondeur; au fond duquel sont des petits trous à passer au plus de grosses têtes d'épingle, éloignés les uns des autres, environ d'un bon pouce, & placés comme en quinconce.

Plus bas que le greloué est le *tour*: on nomme ainsi un rouleau ou cylindre de bois, d'un pied de diametre & de trois pieds de long.

Enfin, au-dessous du tour, est une espece de longue auge de bois ou de plomb, quelquefois aussi de pierre, remplie d'eau fraîche; dans laquelle le rouleau est enfoncé à peu près à moitié.

Quand on veut grelouer ou grener la cire, on ouvre le robinet du tonneau, d'où la cire, encore liquide, passe dans le greloué; & tombant ensuite sur le cylindre, qui tourne continuellement par le moyen de sa manivelle & de ses tourillons qui posent sur les bords de l'auge, se réduit comme en gouttes de pluie; en sorte qu'en se figeant par la fraîcheur de l'eau dont l'auge est remplie, elle se met toute en grains, à peu près de la grosseur d'un petit pois.

L'auge doit avoir autant de largeur, que le greloué ou le tour a de longueur, c'est-à-dire, environ trois pieds: quant à la longueur, elle doit être de dix à douze pieds, & sa profondeur d'un pied & demi à deux pieds de largeur.

A mesure que la cire se grene, on la tire de l'auge avec une fourche de bois, on la jette dans une manne d'osier, & on la porte sur les toiles, où elle est étendue & retournée par deux fois, pour y prendre sa premiere blancheur.

Après ce léger blanchissage, on la fait refondre, pour la mettre encore en grains; puis on la met de nouveau blanchir sur les toiles, en la retournant encore.

Lorsqu'enfin la rosée & le soleil l'ont parfaitement blanchie, on la fond, pour la derniere fois dans de grandes chaudieres, d'où, avec un vaisseau de fer-blanc, on la fait couler sur une table toute percée de petits enfoncemens ronds, de la forme des pains de cire blanche que les épiciers-ciriers vendent, ayant auparavant mouillé les moules d'eau fraîche & nette, pour qu'on en puisse plus facilement retirer la cire: après quoi on l'expose encore à l'air, sur les toiles, pendant deux jours & deux nuits, pour la rendre plus transparente & la faire sécher.

Autre maniere de blanchir la Cire en la filant.

On commence par la fondre dans une chaudiere, qu'on couvre de quelque toile double, à feu égal & modéré: étant bien écumée & fondue, on la laisse refroidir, de sorte néanmoins qu'elle ne se fige point, & qu'elle puisse couler aisément, pour la filer de la maniere qui suit.

Auprès du fourneau, où aura été fondue la cire, il faut avoir une auge de pierre de cinq à six pieds de long, sur trois ou quatre de large, assez profonde pour contenir un ou deux muids d'eau, dont on l'emplira. A l'extrémité de cette

auge, du côté du fourneau, il doit y avoir un rouleau de bois, traversé dans le milieu par un morceau de fer qui posera dans des entailles faites sur les deux bords de l'auge, de maniere qu'il y ait moitié du rouleau dans l'eau, & moitié dehors. Cela fait, on a un bassin de cuivre, de fer-blanc, bois ou terre, qui contienne environ un seau & demi ou deux de cire fondue: on la verse dans ce bassin, & pour qu'elle puisse couler, il doit y avoir à ce bassin, un gros robinet, par lequel la cire tombera dans un autre bassin qui sera posé immédiatement dessus le rouleau de l'auge dont on vient de parler.

Ce second bassin sera tout au plus de la même longueur & de la même largeur que le rouleau, & le fond de ce second bassin sera percé à petits trous, afin que la cire fondue, qui tombera du bassin à robinet dans le bassin criblé, coule de là directement sur le rouleau, que l'on tournera avec une manivelle pendant que la cire tombera. Cette cire, qui se file en passant ainsi par les trous du bassin criblé, se tourne aussi en filets autour du rouleau que l'eau humecte, & n'y faisant que glisser, tombe dans l'eau & la remplit.

Il faut prendre garde que les filets ne s'embarrassent les uns dans les autres, parce qu'ils feroient un corps trop gros; & pour prévenir cet inconvénient, on fait chauffer le bassin criblé avant que de le mettre en place, & on rompt les filets qui se joignent: lorsque l'auge en est presque pleine, on les en retire, & on les met dans de grands paniers, pour les porter à l'instant sur des toiles étendues exprès, où on les étale adroitement de l'épaisseur d'environ deux ou trois doigts, en observant de les manier légérement, & de ne les point trop serrer entre les mains, de crainte qu'ils ne s'attachent l'un à l'autre.

Si l'eau qui est dans l'auge venoit à s'échauffer, ce qui arrive d'ordinaire par la chaleur de la cire qui y tombe, il faudroit rafraîchir cette eau en en mêlant de la fraîche; sans cette précaution, les filets s'en prendroient les uns aux autres, & ne feroient plus qu'une masse qui ne se blanchiroit point.

La cire ainsi filée, on a des tables de cinq pieds de large, & aussi longues qu'on les souhaite; on les garnit de faisceaux, afin que la toile qu'on met dessus ne pourrisse point, & par dessus cette toile on place la cire, qui est toute en filets. Ces tables à exposer & blanchir la cire se mettent ordinairement dans une cour, jardin, ou autre endroit toujours exposé au grand air. On commence à blanchir la cire au mois de Mai, comme je l'ai déja dit, à cause de la rosée qui tombe dessus & qui la perfectionne; mais s'il n'y a point de rosée, & que le soleil soit trop ardent, il faudra arroser cette cire avec un arrosoir à pompe à petits trous. On laisse la cire en cet état, durant trois semaines ou un mois, jusqu'à ce qu'on voie qu'elle soit bien blanchie: après quoi on la fait fondre pour la mettre en petits pains, afin de la vendre ou de l'employer à faire des cierges & de la bougie.

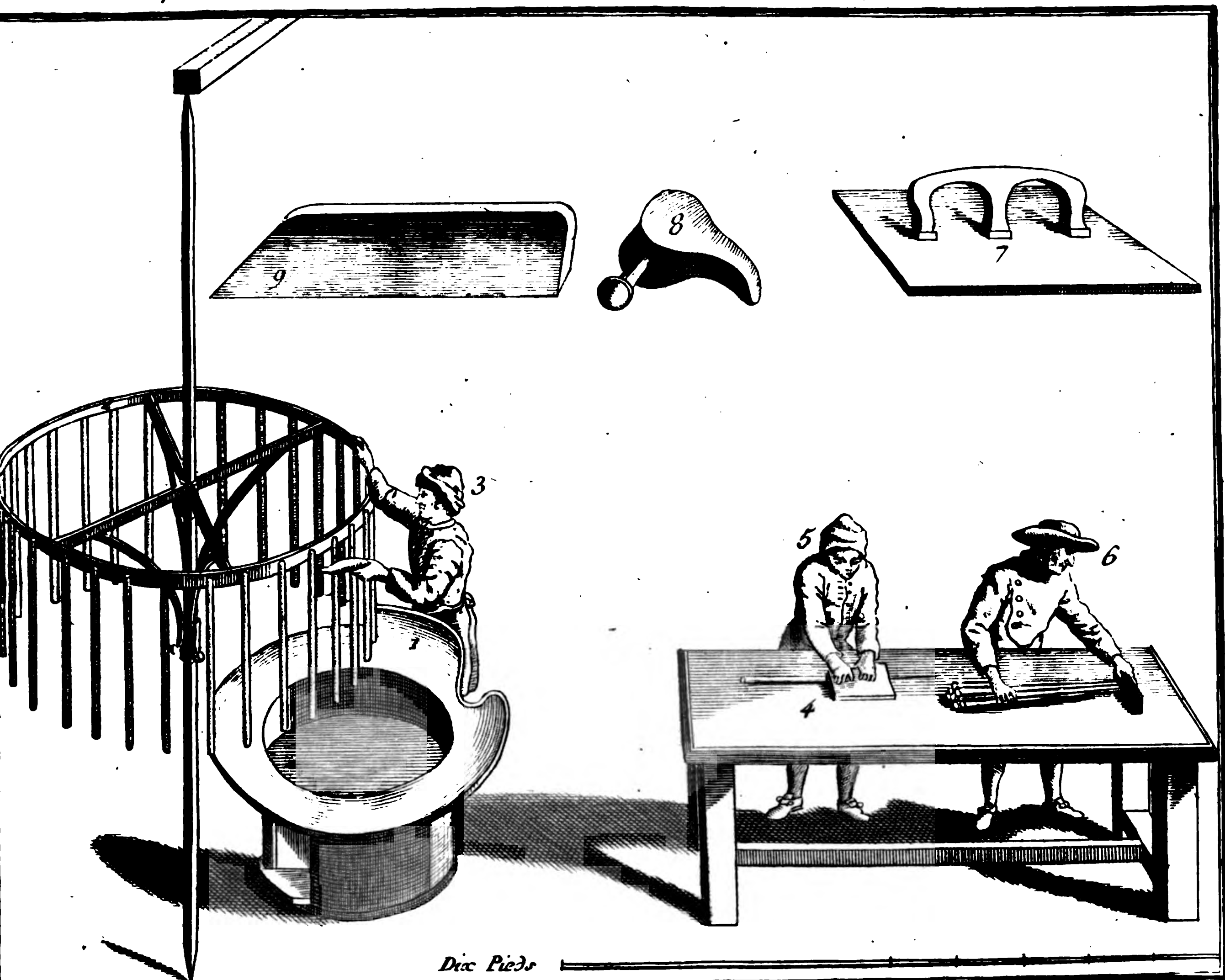
Maniere de faire les Cierges.

Les cierges se font de deux manieres: à la cuiller, & à la main. Pour les faire *à la cuiller*, qui est la façon la plus en usage, on prend moitié fil de Guibray, qui est fait d'étoupes de lin blanc, & moitié coton filé; on les tortille ensemble dans les mains, & on les coupe de la longueur qu'on souhaite donner aux cierges.

Quand les mêches sont taillées, on les accroche par le haut ou collet, à une *romaine*, qui a ordinairement quarante-huit crochets: c'est une machine faite comme une petite roue, dans le milieu de laquelle passe une grande perche qui tourne sur un pivot par en bas, & qui entre par le haut, dans une espece de piton attaché au plancher. Cette romaine est placée de façon que les cierges, à mesure qu'on la tourne, se trouvent tomber perpendiculairement au dessus de la poële à

FABRIQUES DES CIERGES ET BOUGIES

1. Poëlle de Cuivre ou se fond la Cire blanche.
2. Cerceau de fer ou sont acrochées les meches. pour les Cierges et Bougies
3. Le jet de Cire sur les meches.
4. Table a rouler et a polir les Cierges.
5. Ouvrier qui roule.
6. Ouvrier qui tranches le pied du Cierge et d'y inserer une cheville pour l'enfoncement dans le Chandelier.
7. Le rouloir de bois de noyer.
8. La Cuilliere.
9. Le Couteau pour trancher le bas du Cierge.



fondre la cire, qui est posée sur le *caque* ou fourneau de tôle sous lequel est le feu.

On prend la cire fondue avec une cuiller de fer-blanc à poignée, qui peut en contenir environ deux livres, & on la verse de la main droite à un pouce près du haut de chaque mèche, tournant en même temps avec deux doigts de la main gauche, le collet de cette mèche, pour que le cierge soit jeté également, & bien enveloppé de cire. On continue ainsi à donner les autres jets, en observant de commencer le quatrieme plus bas que les trois premiers, & les deux suivans encore plus bas, c'est-à-dire, de ne donner qu'un demi-jet par bas. Après que les cierges ont acquis la moitié du poids qu'on veut qu'ils aient, on les met de côté pour les laisser refroidir.

Les ciriers emploient communément, pour faire ces premiers jets, les vieux cierges & autres cires qu'ils achetent des églises & des particuliers.

Lorsqu'on veut finir les cierges, on les remet à la romaine, & on les couvre de belle cire en en jetant autour comme on a fait pour les commencer. Il est nécessaire de donner deux demi-jets par le bas, afin de le grossir, & que le cierge ait la forme pyramidale; mais le dernier jet doit être en entier.

Quand les cierges ont entiérement acquis leur grosseur & poids, on les met étuver dans un lit de plume entre des draps de toile, pour conserver la cire molle, & la tenir en état d'être travaillée; ensuite on les tire du lit l'un après l'autre, & on les roule sur une table de noyer avec un rouloir de même bois, qui est fait en quarré, ayant deux mains par dessus. On doit avoir attention d'arroser la table & le rouloir d'un peu d'eau, afin que la cire ne s'y attache point.

Les cierges étant roulés & bien unis, on en coupe l'extrémité du pied avec un couteau de buis propre à cet usage, & on y fourre une broche aussi de buis, pour y faire le trou qui sert à poser les cierges dessus les chandeliers; ensuite on les met par six ou huit avec un bout de corde qu'on passe par leurs collets, & on les accroche en l'air pour les raffermir.

Pour faire les *cierges à la main*, on choisit des mèches semblables à celles des cierges faits à la cuiller, & on les attache à des clous contre la muraille par le bout opposé au collet, ensuite on jette de la cire dans un chaudron ou poële à cire rempli d'eau chaude, & on l'amollit à force de la pêtrir avec les mains, puis on en prend un morceau dont on enduit les mèches peu à peu, après cela on en applique un autre, & on continue de cette maniere en diminuant toujours d'épaisseur jusqu'au collet. Les cierges étant parvenus à la grosseur qu'on veut leur donner, on les met sur la table de noyer; on les roule; on leur coupe l'extrémité du pied, & on leur y fait un trou avec la broche.

Il faut observer que quand on roule les cierges faits à la main, on ne doit pas arroser la table ni les outils avec de l'eau, mais on les frotte d'huile d'olive ou de saindoux; on s'en frotte aussi les mains.

On fait les cierges de différentes longueurs, grosseurs & poids.

Différentes façons de faire les Bougies.

Il y a deux sortes de bougies, la bougie de table, qui se met dans les bobeches des chandeliers, flambeaux, bras-de-cheminées & lustres; & la bougie filée, qui se porte en pain dans la poche.

La *bougie de table* se fait à peu près comme les cierges à la cuiller: on prend des mèches moitié coton, & moitié fil blanc & fin, qu'on tortille dans les mains, & qu'on cire avec un peu de cire blanche, pour que la mèche soit bien égale, observant de ne laisser passer aucun fil, ce qui feroit couler la bougie; ensuite on enferre le collet de chaque mèche avec un petit ferret de fer-blanc fait exprès, pour

conserver le coton sans que la cire l'approche. Autrefois on papillotoit le bout des mèches avec du papier, ce qui faisoit le même effet, mais on perdoit plus de cire.

Quand toutes les mèches sont ainsi enferrées ou papillotées, on les colle chacune séparément, par le côté opposé au collet, à des bouts de ficelle qui sont attachés autour d'un cercle qui est suspendu au dessus de la poêle où l'on fait fondre la cire, ce qui se fait en appuyant chaque mèche contre le petit bout de ficelle, qui est ordinairement enduit de cire lorsqu'on s'en est déja servi pour le même usage; mais, une premiere fois, il faudroit s'assujettir à tremper l'extrémité des mèches dans la cire fondue, pour les coller contre les petits bouts de ficelle.

Les mèches étant attachées, on les jette l'une après l'autre jusqu'à ce que la bougie ait acquis la moitié de son poids, c'est-à-dire, qu'on verse de la cire dessus, comme aux cierges faits à la cuiller; ensuite on retire la bougie du cerceau, & on la met entre deux draps, avec une petite couverture par dessus pour la tenir chaude & molle, & en état d'être travaillée; puis on la roule sur la table comme les cierges à la cuiller, observant de jetter un peu d'eau sur la table & le rouloir: après on la coupe du côté du collet, les ferrets ayant été ôtés: on lui fait la tête avec un couteau de buis fait exprès, & on l'accroche par le bout de la mèche qui est découvert, à un autre cerceau où il y a cinquante crochets de fer; ensuite on lui donne trois demi-jets par en bas, & on la finit avec de nouveaux jets jusqu'à ce qu'elle ait le poids qu'on veut lui donner, qui est ce qui doit régler une bougie. Dans cette derniere façon, on prend ordinairement la plus belle cire pour la finir.

Quand le dernier jet est donné, on décroche la bougie, on la remet entre les deux draps d'où on l'a retirée, pour la rouler de nouveau; ensuite on la rogne également par le bas avec un couteau de buis, & on l'accroche pour la sécher à des cerceaux faits en forme de cul-de-lampe.

La bougie de table se fait de différentes grosseurs & longueurs; il y en a de quatre, de cinq, de six, de huit, de dix, de douze & de seize à la livre.

Pour faire de la *bougie filée*, il faut prendre du fil de Guibray, & en former une mèche qui composera une pelote d'une livre ou deux, suivant la quantité qu'on en veut faire, ayant attention de tenir la mèche bien unie & sans fil qui passe; ensuite on a deux *tours* posés chacun sur un pied, qu'on place à chaque bout de la chambre, & dans le milieu on met une espece de table couverte qu'on nomme *travail*, dans laquelle entre une poêle oblongue, sous laquelle on tient du feu pour faire fondre la cire; & à une des extrémités de la poêle, en dedans, on place une *filiere* remplie de trous.

Après avoir tortillé la pelote de mèche sur un des tours, on en fait passer le bout par un des trous de la filiere, & on l'attache sur le tour qui est à l'autre bout de la chambre; & afin que la mèche trempe dans la cire avant de passer par la filiere, on met au fond de la poêle un crochet de fer qui le fait plonger; ensuite on fait aller les tours par le moyen de leurs manivelles.

Quand toute la mèche est passée sur l'autre tour, on change la filiere de place; on la met au côté opposé à celui où elle étoit, & on fait passer la mèche par un trou plus grand que le premier, observant de la faire toujours tremper dans la cire. On continue ce manege jusqu'à ce que la bougie soit à la grosseur qu'elle doit avoir, changeant à chaque fois de trou.

On se sert communément de belle cire pour les trois derniers tours, & on a attention aux deux derniers, de faire passer deux fois la bougie par le même trou de la filiere, pour qu'elle prenne mieux le poli.

La bougie étant à sa grosseur, on la plie en petits pains pendant qu'elle est

encore chaude ; on tient même une poële de feu contre le tour, & avec un petit bâton, on commence à plier les deux premiers tours ; ensuite on continue jusqu'à la grosseur qu'on veut lui donner. Les ciriers la coupent ordinairement de poids & longueur égale avant de la plier.

Maniere de faire les Flambeaux.

Les *flambeaux de main*, qu'on porte dans les rues pour se conduire la nuit, se font avec de grosses mèches d'étoupes de chanvre, au bout de chacune desquelles on met un collet de fil d'étoupes de lin blanc.

Quand les mèches sont en état, on fait une composition de résine, de térébenthine, & de cire commune ou jaune, qu'on fait fondre & qu'on mêle bien ensemble ; ensuite on prend cinq ou six de ces grosses mèches, qu'on trempe avec un bâton jusqu'au fond de la poële, ayant soin de ne point gâter ni tremper le collet de fil blanc, & on accroche chacune de ces mèches, qui sont grosses ordinairement comme le petit doigt, à la romaine.

Lorsqu'on en a trempé une vingtaine, on les roule sur la table l'une après l'autre, & pendant qu'elles sont encore chaudes, on en joint quatre ensemble, & ainsi des autres ; ensuite on fait le cul du flambeau en l'arrondissant en œuf de poule : on trempe ce flambeau dans la composition fondue, afin de lui donner la facilité d'être manié : on arrange les quatre collets, & on laisse refroidir les flambeaux.

Le lendemain, ou quelques jours après, on les met à la romaine, & on les couvre de deux ou trois jets de cire blanche, selon le poids qu'on veut leur donner, le dessous faisant la plus forte partie ; puis on les équarrit sur la table avec *l'équarrissoir*, qu'on pousse d'un bout à l'autre, & ensuite on les accroche en quelqu'endroit pour les sécher.

Ces sortes de flambeaux se font de composition afin qu'ils en brûlent mieux, & qu'ils puissent résister à l'air & au vent, ce qu'ils ne feroient pas s'ils étoient de cire pure. On les fait ordinairement du poids d'une livre, d'une livre & demie, ou de deux livres.

Il y a encore une autre espece de flambeau qu'on fait de cire pure pour les églises, & qui n'a qu'une seule mèche proportionnée à la grosseur qu'il doit avoir ; il se fait à la cuiller comme la bougie de table, se roule & s'arrondit de même. Quand il est bien uni, on l'applatit sur la table avec le rouloir ou avec un couteau de buis ; ensuite on l'équarrit avec l'équarrissoir, puis on tire, avec un petit outil de buis appelé *bidet*, une raie entre chaque quarre, qui les marque parfaitement.

La *cire* devient *verte*, *noire* ou *rouge*, selon la couleur des choses avec lesquelles on la mêle ; verte, par le mélange du vert-de-gris ou verdet ; noire, par le mélange du noir de fumée ou du papier brûlé ; & rouge par le mélange de l'orcanette ou du vermillon ; la jaune s'amollit avec de la térébenthine.

La *cire à gommer*, dont les tapissiers se servent, principalement pour les coutils, est une composition de cire, de térébenthine & de poix grasse, fondues ensemble, & mise dans des moules de fer-blanc, en forme de petits gobelets.

Ce que les parfumeurs appellent *cire grenée*, n'est qu'une cire blanche fondue & battue avec des verges pendant qu'on y jette de l'eau fraîche : par cette raréfaction on augmente sa blancheur, & on la rend plus propre pour les pommades.

Comme il n'entre point de cire de nos abeilles dans la composition de la *cire d'Espagne* ou *cire à cacheter*, ce n'est pas ici le lieu d'en parler. Voyez ce qui en sera dit au chapitre V du livre V de la seconde partie.

Vers & Arbres à cire.

Outre la cire que les abeilles font avec la poussiere des étamines des fleurs, les Chinois en ont une autre espece qui est beaucoup plus blanche & qui répand une lumiere plus claire & plus éclatante; elle est l'ouvrage de certains petits vers qu'ils élevent sur des arbrisseaux, à peu près comme on éleve les vers à soie.

Il y a, à la Louisiane, un arbre qui croît à la hauteur de nos cerisiers, qui a le port du myrte, & dont les feuilles ont aussi à peu près la même odeur. On fait bouillir dans de l'eau sa graine, qui est mûre en automne : on remue le tout de temps en temps, & on ramasse une substance grasse qui vient à surnager; c'est de la cire : une livre de graine en rend plus de deux onces; & cette graine y est si commune, qu'un homme seul en peut cueillir aisément quinze livres par jour. On ne brûle point à la Caroline d'autre bougie que celle qui se fait de cette cire.

CHAPITRE II.

Des Vers à soie.

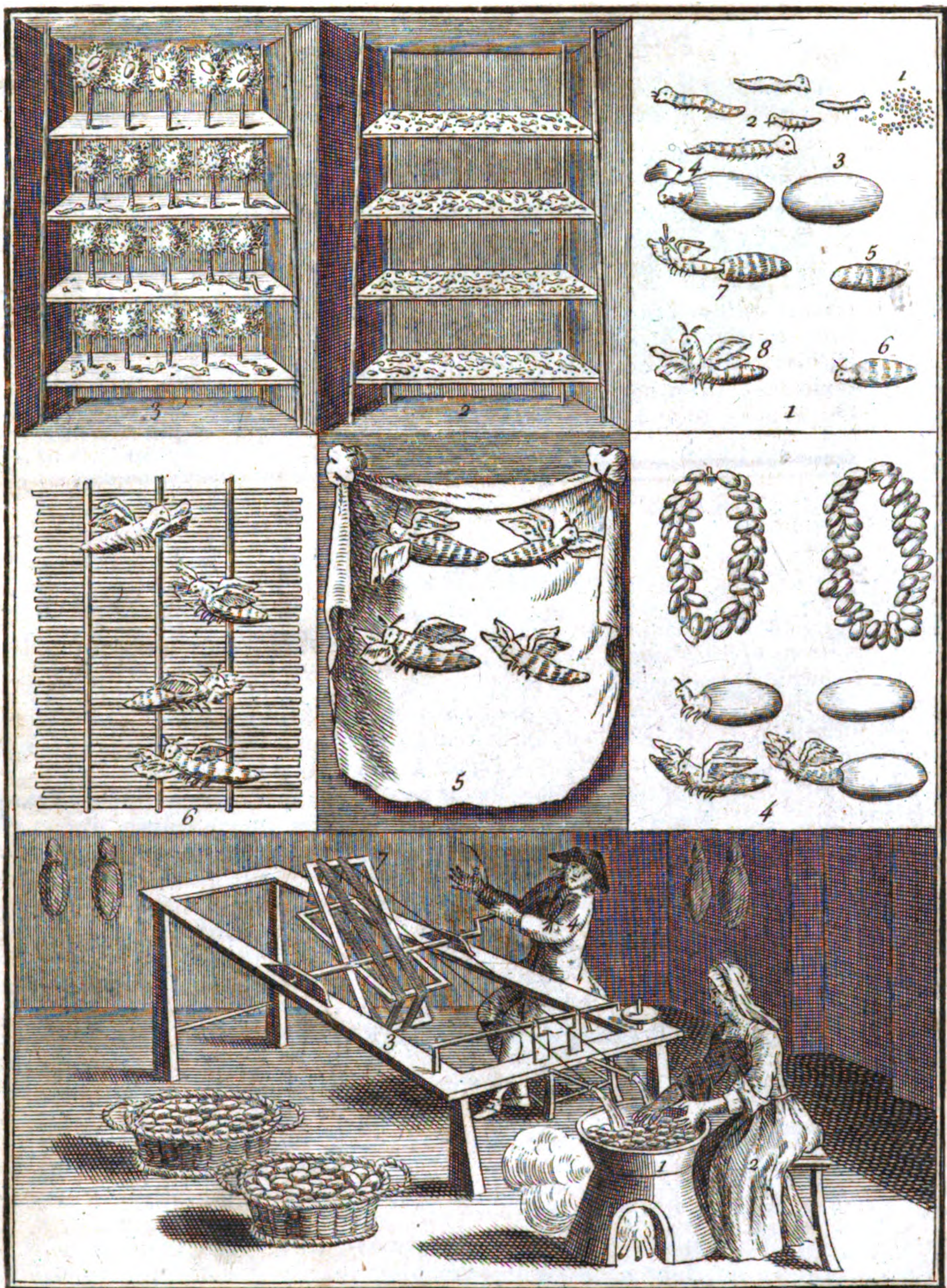
Le ver à soie est une des plus riches & des plus surprenantes productions de la nature; on n'y trouve pas moins que dans les abeilles de l'utile, de l'agréable, & même du merveilleux.

L'utile est en ce que les vers nous donnent la soie & le fleuret : après leur mort même tout en sert, soit qu'ils soient vers ou papillons; c'est le meilleur engrais qu'on puisse donner aux poules, & l'appas le plus subtil pour prendre toutes sortes de poissons; leur fiente & litiere sont le meilleur de tous les fumiers, sur-tout pour les melons.

L'agréable & le merveilleux est en ce que, quoique cet insecte ne vive guere plus de six semaines pendant l'année, dont il en passe quatre dans une espece de léthargie où il ne demande ni nourriture ni soins, & quoique pendant ces deux semaines d'action il n'ait besoin que de feuilles de mûrier & de quelques petits soins, cependant dans ce court espace de six semaines, il change sept fois de peau, & prend six formes différentes, qui n'ont la plupart aucun rapport entr'elles, ni pour la couleur, ni pour la figure, ni pour l'espece, ni pour les effets, puisque de graine qu'il est d'abord, au bout de quatre jours il devient ver, qui, dans quinze jours, quitte & reprend quatre peaux différentes, puis s'ensevelit dans une épaisse *coque* ou *coccon*, où il devient œuf & feve pendant huit ou dix jours, après lesquels il en sort changé en papillon, qui périt de lui-même en deux jours, & retourne dans son premier état de graine, par le moyen de laquelle ce foible insecte, qui n'emploie ses six semaines de vie que pour se bâtir son tombeau, renaît de ses cendres, se perpétue & s'augmente à l'infini, à mesure qu'il nous enrichit. Suivons-le dans ces différentes métamorphoses; elles sont représentées dans la figure qui est ci-après, dont voici l'explication.

I. *Figures de différens états du Ver à soie.*

1. *Graine.*
2. *Vers à soie de différentes grosseurs, suivant leur âge & leur mue.*
3. *Coccon où le ver s'est enseveli.*
4. *Coccon à demi-ouvert, où l'on voit le bout de la feve.*



Arte mea pereo Protheus fatis que bimestris In filo, tumulus fit mihi Seta tibi.

Tome I. N°. 13.

5. Feve, dont le ver à soie prend la forme pendant qu'il est dans son coccon.
6. Feve d'où le ver à soie commence à naître, transformé en papillon.
7. Papillon sortant de la feve.
8. Ver à soie devenu papillon, qui ne vit que pour donner aussi-tôt la graine de ver à soie.
II. Tablettes pour loger les vers à soie jusqu'à ce qu'ils cabanent.
III. Cabanes de vers à soie, ou tablettes dégarnies de feuilles, & garnies de petites arcades de branchages, sur lesquelles les vers à soie montent après leurs mues, & y filent leur coccon.
IV. Chapelets de coccons; coccons & papillons qui en sortent.
V. Papillons mâles & femelles, qui se cherchent & s'accouplent aussi-tôt qu'ils sont éclos, pour rendre la graine de ver à soie.
VI. Claie sur laquelle les papillons jettent leur graine.
VII. Chambre où l'on tire la soie des coccons.
1. Bassin dressé sur un fourneau, où l'on met les coccons dans l'eau tiede pour les dévider.
2. Femme qui bat ces coccons dans le bassin, les nettoie & les passe dans le métier.
3. Métier à dévider la soie & le fleuret.
4. Homme qui tourne le métier.
5. Panier où sont les coccons qu'on veut dévider.
6. Echeveaux de soie dévidée.

Avant que d'entrer dans le détail, comme nous parlerons ici des choses suivant qu'elles se présentent naturellement, nous supposons que personne n'entreprendra de nourrir des vers à soie, qu'on n'ait auparavant pourvu à trois choses, qui sont, 1°. d'avoir un lieu propre pour les loger, & leur faire faire heureusement toutes leurs évolutions; 2°. d'avoir des mûriers bons & en assez grande quantité pour les nourrir plutôt plus que moins; 3°. que l'on sera assez exact & assez affectionné pour leur donner toute l'attention que ces délicats & précieux insectes demandent pendant environ deux mois qu'ils ont à vivre par chaque année. Au reste, les vers à soie réussissent dans tous les climats où le mûrier blanc vient bien; & l'on a expérimenté dans le royaume de Naples, par la chaleur de l'été de 1728, qui y a fait périr la plupart des vers à soie, que le trop grand chaud leur est nuisible.

Article I. *Du choix & de la couvée de la graine des vers à soie.*

Le premier état du ver à soie est la graine, d'où les vers éclorront dans le temps par l'effet de la chaleur.

Cette graine est grosse comme des grains de moutarde, & de couleur ordinairement grise.

Choix de la Graine.

Il faut la choisir lourde, d'une couleur obscure, mais vive, cassante & liquide, de l'année, naturalisée dans le lieu depuis peu, ou en tout cas originairement d'un pays du moins aussi chaud que celui où l'on veut la faire multiplier. Expliquons tout ceci un peu plus en détail.

La graine que l'on peut avoir par soi-même de ses propres races de vers, vaut presque toujours mieux, 1°. parce qu'elle est naturalisée, 2°. parce qu'on en est sûr. Nous enseignerons ci-après, à l'article IV, quels sont les vers ou les coc-

çons qu'il faut choisir pour la donner, & comment on doit la façonner & la conserver.

Quand c'est de la graine qu'on achete, il faut, 1°. savoir autant que faire se peut, si elle sort de coccons choisis, & si elle a été faite & conservée de la maniere que nous le dirons à l'article qui vient d'être indiqué; 2°. faire attention au lieu d'où cette graine vient; 3°. en savoir l'âge; 4°. prendre garde à la couleur & l'éprouver.

Sur le lieu originaire de la graine, nous avons déja dit qu'il est assez à propos d'en prendre du même climat où l'on veut la faire fructifier, parce qu'elle y est naturalisée, & elle y réussira facilement, pourvu qu'elle vienne de coccons choisis & ménagés, & qu'elle ait été conservée comme il faut.

En France, quand on n'en a point de naturalisée, il n'y a qu'à en faire venir de Provence ou de Languedoc; elle s'accommodera toujours mieux du climat de France que celle d'Espagne ou d'Italie.

Celle d'Espagne est pourtant fort estimée; elle est petite, d'un gris obscur, vive & fort coulante, pourvu qu'elle ne soit pas morfondue ou falsifiée; ce qu'on tâche de connoître en en faisant l'essai, comme nous le dirons ci-après.

La graine de Piémont réussit assez en France; elle est plus grosse & plus blanchâtre que celle d'Espagne: celle d'Italie, & principalement de Boulogne, est encore meilleure; mais l'une & l'autre cedent à celles de Sicile & du Levant.

En général, toute graine de vers blanche & légere ne vaut rien; il faut donc qu'elle soit lourde, noirâtre, vive, & qu'elle ne passe pas un an. On l'éprouve à l'ongle; si elle se casse en pétillant, & qu'elle jette de la liqueur, c'est une bonne marque, en cas que cette liqueur soit vive, belle, & ne coule cependant point; car si la graine a été morfondue, elle n'aura ni vivacité, ni lucidité; & si elle coule, c'est une marque qu'elle est pourrie. Après cette épreuve, on met la graine dans de bon vin, pour voir s'il y en a beaucoup de mauvaise; la bonne ira au fond, & la mauvaise nagera: c'est autant d'argent perdu, quand on achete de la graine qui a été gardée plus d'un an.

Il est pourtant fort difficile de n'y être pas trompé dans l'achat, car la couleur vient souvent de celle de l'endroit sur lequel la graine a été faite. La mauvaise, quand on la casse, donne quelquefois de la liqueur, mais elle est toute blanche, & si légere, qu'elle s'évanouit au moindre souffle. La graine de papillons non accouplés, aura la couleur & le poids de la bonne graine, & ne le sera pas: de même celle faite de papillons sortis de coccons, ou doubles, ou chargés seulement de soie à fleuret, ne donnera, quoique belle, colorée & pesante, que des vers qui feront de mauvaise soie, ou qui mourront bientôt. Souvent même les marchands & les étrangers, par jalousie, nous donnent des graines rôties ou morfondues, ou ils n'en mêlent qu'un peu de bonne; ou bien ils nous donnent des graines de deux ans, qu'ils ont gardées dans des fioles bien bouchées & suspendues près de l'eau dans un puits pendant le printemps & l'été, pour l'empêcher d'éclorre: il ne faut donc compter que sur la graine qu'une personne qu'on connoît sûre aura elle-même fait dans les bons endroits.

Il est aisé de s'assurer de celles de ses propres races; il n'y a qu'à réserver les bons vers pour en faire des graines; comme nous le dirons ci-après.

On ne prend de graine pour éclorre, qu'à proportion de ce qu'on a de mûriers. Une once de graine doit donner assez de vers pour consommer les feuilles de six grands mûriers blancs, ou de vingt ou trente petits, ce qui s'entend des mûriers qui ont été entés; en sorte que la feuille des noirs étant plus dure, plus forte & plus nourrissante, on compte un mûrier noir pour trois blancs.

Mais

Mais pour ne rien omettre d'utile, & ne laisser aucun embarras de détail, nous donnerons des regles fixes & les plus en usage.

I. *Regles pour déterminer la quantité de Graine qu'on doit faire éclorre relativement au nombre des mûriers qu'on a.*

Une once de graine produit au moins 40 mille vers à soie. Pour nourrir ces vers, il faut neuf cents livres pesant de feuilles, ou un millier tout au plus. Cela posé, choisissez dans votre plantation l'arbre le plus gros & le plus garni; faites-en peser la feuille : faites aussi peser le plus petit & le moins vigoureux de vos mûriers; mettez les deux poids de feuilles ensemble : la moitié de la totalité du poids sera le produit de chacun de vos arbres du fort au foible; ainsi si le plus fort mûrier a 25 livres de feuilles & le plus petit 15, ce qui fait 40 livres, la moitié, qui est 20, sera le produit de chacun de vos arbres. Donc si vous avez cent arbres, vous pouvez compter sur deux mille livres pesant de feuilles, avec lesquelles vous ferez éclorre deux onces de graine.

II. *Regle pour déterminer la grandeur du lieu qu'il faut pour loger les Vers provenus de deux onces de graine.*

Une surface d'un pied quarré peut contenir à l'aise cent dix vers dans leur maturité; par conséquent une tablette de vingt pieds de long sur trois de large, contiendra six mille cinq cents vers, puisqu'elle forme une surface de 60 pieds, & un attelier composé de six pareilles tablettes, les unes au dessus des autres, pourra loger les 40 mille vers qu'une once de graine aura produite. Il faudra autant d'atteliers semblables, qu'on fera éclorre d'onces de graine, en observant de laisser entre deux atteliers un espace de trois pieds pour passer autour. Outre les atteliers, il faut en avoir d'autres tout près pour faire les cabanes où l'on met les vers quand ils veulent faire leur soie.

A l'égard du *produit des vers*, deux mille cinq cents vers produisent une livre de soie; ainsi une once de graine produira environ douze livres de soie, en supposant même qu'il y ait un quart de déchet sur une once de graine, & réduisant par-là le nombre des vers à trente mille.

D'autres, en calculant d'une autre maniere, prétendent que dix livres de coccons peuvent rendre une livre de soie. Mais de quelque maniere qu'on fasse l'estimation du produit, qui est toujours fort incertain, on ne peut se flatter de recueillir cette quantité de soie, que lorsqu'on n'a oublié aucune des attentions que ces insectes demandent, & que la saison a été favorable dans le temps que le vers monte sur la bruyere.

En France & dans beaucoup de pays étrangers, on a coutume de renouveller la graine des vers à soie tous les trois ou quatre ans, parce que la race naturalisée s'affoiblit & dégénere au bout de ce terme : c'est pourquoi, en Provence & en Languedoc, on tire de la graine d'Espagne tous les quatre ans. Cette graine ne réussit pourtant pas la premiere année, mais seulement les trois suivantes; ce que plusieurs personnes attribuent à la bonté du climat d'Espagne : mais il y a lieu de croire que cela vient plutôt de ce que la graine est mêlée quand on l'achete; au lieu que, quand elle a multiplié la premiere année, on choisit soi-même de beaux & bons papillons qui ne donnent qu'une graine pure, vigoureuse & féconde. Nous croirions même que, sans recourir aux étrangers, une graine naturalisée, bien choisie, bien conduite & bien ménagée, se perpétueroit avec succès dans le lieu : les Espagnols eux-mêmes ne la vont point chercher ailleurs; & en effet,

s'il falloit toujours la renouveller de pays étrangers, il faudroit faire un circuit infini, d'autant plus impossible, que la graine doit toujours être tirée d'un pays plus chaud. Un ver en coccon bien choisi & bien ménagé, donne toujours de bonne graine.

Couvée de la graine des Vers à soie.

La graine ainsi choisie, il faut la faire éclorre au printemps, dans le même temps que les feuilles de mûrier, dont on nourrit les vers à soie, commencent à paroître.

Quelques spéculatifs disent que la lune & le soleil ont une grande influence sur les vers à soie, que les quatre mues qu'ils souffrent en un mois, de huit jours en huit jours, suivent le cours de la lune; & que, quand ils filent dans le temps que le soleil s'approche de nous, leur soie est bien plus belle & plus abondante, que quand ils filent dans le temps qu'il s'en éloigne; qu'ainsi il faut si bien prendre ses mesures, que la graine soit entiérement éclose six ou sept jours avant la lune d'Avril: mais ces observations paroîtront peu importantes à bien des gens, d'autant que la saison est encore dangereuse, & que la feuille de mûrier, qui est la seule nourriture des vers à soie, n'est pas encore prête à éclorre.

La graine peut s'éclorre d'elle-même; mais c'est ce qu'il ne faut point attendre, & il faut l'aider par une chaleur artificielle qui avance les vers, en quoi on gagne sur le printemps; on a de meilleurs vers, on leur fait éviter les grandes chaleurs & la maturité des mûres, & enfin ils naissent tous à-la-fois, c'est-à-dire, en quatre ou cinq jours au plus: au lieu que d'eux-mêmes, ils viendroient à temps différens; & par cette inégalité d'âge & de mues, ils demanderoient six fois plus de soins, d'espace & de feuilles, & courroient six fois plus de risque que quand ils sont de la même couvée.

Pour y réussir, on prend donc la graine, quand les feuilles du mûrier commencent à s'épanouir; on la trempe pendant une demi-heure dans de bon vin frais tiré, on en ôte tout ce qui vient au dessus, & on ne prend que celle qui coule à fond: ensuite on la fait sécher sur un linge au feu ou au soleil, sans pourtant l'échauffer trop, de peur que ce passage subit du frais au chaud, ne la morfonde & ne la gâte. La graine qui n'a pas été trempée en éclot plus vîte, mais fort inégalement. Si l'on trouve, dans la graine, des vers éclos, il ne faut pas la tremper, ce seroit faire mourir ceux qui sont éclos & ceux qui sont prêts à éclorre.

On partage la graine qu'on veut faire éclorre, par onces, ou de deux onces en deux onces.

On met cette graine (trempée ou non) dans une boîte neuve, dont le bois soit mince & léger, haute de deux ou trois pouces, & sans odeur, qui ferme aisément, & garnie en dedans de papier blanc bien sec; on y mettra la graine un peu éparse & non par peloton, afin que la chaleur soit égale par-tout; & par dessus la graine, on met une autre feuille de papier blanc, de la grandeur de la boîte, percée de plusieurs petits trous, comme un crible: ensuite on place cette boîte entre deux oreillers de plume chauffés médiocrement au feu ou au soleil, le tout enveloppé d'une bonne couverture, & de temps en temps on réchauffe la boîte pour l'entretenir dans une chaleur modérée & égale à celle qu'elle auroit, si elle étoit exposée au soleil. On peut aussi placer à une certaine distance de la boîte, une bouteille pleine d'eau chaude, qu'on doit avoir soin de renouveller de temps en temps, pour entretenir la chaleur égale. C'est à peu près le même degré de chaleur que celle du lit: aussi bien des gens y mettent-ils à côté d'eux la boîte à graine, qu'ils prennent seulement garde de ne pas renverser; & quand ils se levent, ils la laissent à leur place pendant deux heures que dure la chaleur du lit: après quoi ils remet-

tent la boîte dans les oreillers & couvertures qu'ils ont fait chauffer, afin que la chaleur soit toujours la même & ne discontinue point.

On doit être trois jours sans visiter la graine, & le troisieme ou quatrieme jour, on la voit noircir & le ver prêt à sortir. Alors, si on ne l'a pas fait plus tôt, il faut mettre sur la graine un morceau de papier blanc, de la largeur de la boîte, percé de petits trous avec des ciseaux ou un poinçon, & des feuilles de mûrier bien fraîches, bien seches & bien propres par dessus; puis remettre la boîte comme à son ordinaire. Au bout d'un quart-d'heure, on l'ouvre, & on voit que les vers ont monté au travers du papier, pour chercher leur nourriture aux feuilles de mûrier, qui en sont alors toutes couvertes; on les ôte, avec les vers qui y sont attachés, pour les placer & les gouverner, comme nous l'allons dire dans le deuxieme article; & dans la boîte où ils seront éclos, on y remet de nouvelles feuilles, qu'on levera & renouvellera ainsi d'heure en heure, jusqu'à ce que tout soit éclos, ayant toujours soin de ne point donner trop d'air à la boîte, & chauffant à chaque fois les oreillers & couvertures qui l'enveloppent. Cela continuera pendant trois ou quatre jours, à compter de celui que les vers ont commencé à éclorre. Au bout de ce temps, & même plus tôt, si la graine a bien donné, il faut jeter ce qui reste à éclorre, parce que ce seroient des fruits trop paresseux, qui réussissent rarement.

Lorsqu'on veut prévenir cet inconvénient, on augmente la graine qu'on souhaite mettre éclorre, d'un quart en sus.

Quelquefois toute la graine est tardive: il faut alors attendre cinq ou six jours, sans impatience, & il n'y a pas de danger de la remuer dans la boîte, avec une petite cuiller d'argent chauffée au feu, pour augmenter la chaleur & en donner à toute la graine; ce qu'il faut faire le deuxieme ou troisieme jour, car il n'y faudroit point toucher, si les vers commençoient à éclorre: à mesure qu'ils se forment dans la graine, elle change de couleur, & devient plus blanchâtre & plus luisante.

Bien des gens la font éclorre en la partageant par once, comme nous l'avons déja dit, & la portant continuellement dans un petit sac de toile fine, couvert de taffetas ou autre étoffe, mis chaudement sous les aisselles, dans le gousset ou dans le sein; ce qui réussit assez bien en deux jours; mais il faut que ces personnes n'agissent pas beaucoup; & quand la graine commence à changer de couleur, on doit la tirer du petit sac, & la mettre dans une boîte préparée de la maniere qu'il est dit ci-dessus, parce que si on continuoit de porter sur soi cette graine, les vers qui viendroient à éclorre, seroient trop agités, & la plupart s'écraseroient.

D'autres les donnent à des filles ou des femmes, pour les porter le long du jour autour de leur ceinture, entre leurs jupes, & les mettre la nuit sur leur lit. On doit choisir, autant qu'il est possible, des personnes qui soient propres, pour faire éclorre la graine des vers à soie, parce que celles qui ont une sueur forte, les font mourir.

Il y en a aussi d'autres qui les aident à éclorre, & ajoutent une chaleur artificielle à la chaleur naturelle, en tenant continuellement les boîtes dans un lit bien fermé, entre deux matelas modérément échauffés, avec une bassinoire qu'ils passent de temps en temps dessus.

ARTICLE II. *Des Vers à soie, jusqu'à ce qu'ils filent.*

Le second & véritable état du ver à soie est donc cette forme de ver que la chaleur a fait éclorre de graine. La graine n'est guere plus grosse que celle du

gavot, & l'insecte, quand il en sort, en a la couleur, qui est d'un gris un peu obscur, à la réserve de la tête, qui est très-noire, à mesure qu'il grossit & qu'il s'alonge, sa couleur s'éclaircit; & après ses quatre mues différentes, à chacune desquelles sa peau se renouvelle, il a sa couleur naturelle, qui est blanchâtre, tirant sur le jaune.

En naissant, le ver à soie a la forme d'une très-petite chenille, qui grossit & s'alonge de jour en jour; quand il a acquis sa perfection, il est gros comme une plume de cygne, & long de deux pouces. A l'aide du microscope, on lui voit vingt-quatre pieds, avec leurs crochets, pour s'arrêter où il se trouve commodément, huit de chaque côté, sous le milieu du ventre, & quatre de chaque côté, tout près de la tête, qui a son crâne, des yeux & une bouche, &c.

Le crâne sert à mettre à couvert la substance du cerveau, qui descend & se communique par de petites vertebres, d'un bout du corps à l'autre.

A la bouche, outre les levres supérieure & inférieure, il y a, aux deux coins, deux rangées de dents qui en ferment l'entrée, & qui agissent de droite à gauche; au lieu que les nôtres vont de haut en bas: elles lui servent à échancrer & couper les feuilles de mûrier.

Au dessous de la bouche sont placées les filieres: ce sont deux petits trous, par lesquels il file la soie, qui n'est autre chose qu'une espece de gomme couleur de souci, qui est renfermée dans une poche que le ver à soie a dans le corps. Cette gomme, à mesure qu'elle coule par ces deux petits trous, perd sa fluidité, acquiert de la consistance & devient soie, & en même temps que ces deux fils de soie sortent chacun de leurs petites filieres, le ver les approche l'un contre l'autre avec ses pattes de devant, & les colle ensemble, pour ne faire qu'un seul fil.

Son corps, qui est divisé en sept anneaux ou boucles à ressorts, renferme le cœur, le poumon, les intestins & la poche à gomme.

Le cœur est une espece de tuyau qui parcourt toute la longueur du ver; il est composé de plusieurs chambrettes, larges par le milieu, & resserrées à leurs jonctions. En touchant l'insecte, on s'apperçoit du battement du cœur, qui ne peut s'exécuter sans des vaisseaux qui fassent circuler une humeur par tout le corps.

Les poumons sont une double chaîne, qui est placée le long des deux côtés de l'insecte: elle est formée de plusieurs boucles, qui répondent aux ouvertures extérieures qu'on trouve le long des côtes de l'animal: on nomme ces ouvertures *stigmates*. Le ver à soie en a dix-huit: c'est par-là qu'il pompe l'air, & il le rend par les pores de la peau. Il suffit de boucher ces stigmates avec de l'huile, pour faire mourir l'insecte, à cause qu'il ne peut plus respirer: c'est ce qui fait dire que l'huile est mortelle aux insectes.

Entre le cœur & les poumons sont les intestins & la poche à gomme, qui sert à l'insecte à faire la soie. On voit au ver à soie une ligne brune, qui lui traverse le dos par le milieu, depuis la tête jusqu'à la queue: c'est l'épine du dos, dans laquelle il y a une espece de moëlle.

Aussi-tôt que les vers à soie sont éclos, on les change de boîte; ce qui se fait, comme nous l'avons dit, en enlevant tout à-la-fois les feuilles de mûrier & les vers un quart-d'heure après qu'elles leur ont été données, parce qu'alors il y en a beaucoup d'attachées à chaque feuille. Quand on les transporte, il ne faut toucher qu'à la feuille à laquelle ils se sont attachés, de peur de les blesser en les remuant.

Il est bon que les vers s'entretouchent dans les boîtes, mais ils ne doivent jamais être les uns sur les autres; c'est pourquoi on multipliera les boîtes à proportion de ce qu'on aura de vers.

Lorsqu'on n'a point assez de boîtes, on les met dans des cribles, sur du papier, du carton ou de petites planches. On couvre de linge ces boîtes, cribles ou autres

réceptacles, & on les met reposer sur des lits fermés avec des rideaux, pour garantir les vers des vents & des froidures pendant les quatre ou cinq premiers jours de leur tendre jeunesse.

Les vers nouvellement éclos doivent rester dans ces secondes boîtes quatre où cinq jours, sans autre soin que de leur donner des feuilles de mûrier à manger, & sans changer leur litiere, qui ne fait que les échauffer, sans leur nuire, parce qu'ils ne font encore aucune eau ni ordure ; mais après ce temps, il faut leur diminuer de jour en jour la chaleur artificielle où on les entretient, afin de les accoutumer insensiblement à l'air, & à se passer tont-à-fait de cette chaleur.

On doit assembler les vers nés dans une même journée, sans les mêler avec d'autres ; de cette maniere, ils s'accorderont, durant leur vie, dans tous leurs états & dans toutes leurs actions, mangeant, dormant, muant & filant tous en même temps ; au lieu que s'ils étoient plus âgés les uns que les autres, ils demanderoient bien plus de soins, de nourriture, & courroient plus de risque.

Pendant ce temps-là, c'est-à-dire, pendant les quatre ou cinq premiers jours qu'ils passent dans leur seconde boîte, on leur prépare les endroits où on les doit bientôt mettre pour le reste de leurs jours. Ceux qui en ont peu, ou qui ne veulent pas leur donner une chambre & leur dresser des tablettes exprès, les logent dans leur chambre à coucher, sur des ais, sur des bancs, dans des paniers ou dans des coffres, même sur le ciel du lit, ou contre terre, sur des ais ou des claies ; bref, par-tout où l'on peut, & ils ne laissent pas que d'y profiter, pourvu qu'on les garantisse des souris, fourmis, grillons, poules, moineaux, hirondelles, & des autres bêtes qui en sont friandes, ou qui les dérangeroient.

Le feu & la fumée, quand ils ne passent point un certain degré, & les visites fréquentes, avancent plutôt les vers que de leur nuire ; mais on prétend qu'il faut les éloigner du grand bruit, comme des cloches, coups de fusil, tambours, & des chaudronniers, maréchaux & autres gens à marteau. On dit aussi que le tonnerre leur est fort contraire, & qu'il est nécessaire de leur mettre un morceau de fer quand il tonne, & de tenir les portes & les fenêtres bien closes, afin que l'air du dehors ne pénetre pas dans la chambre ; pour nous, nous croyons que le bruit du tonnerre leur est moins préjudiciable que l'étouffement dans lequel on les tient alors. Au reste, un savant de nos jours pense que rien ne contribue tant à les préserver de tout accident, & à en retirer une ample récolte, que de les tenir toujours dans un égal degré de chaleur, depuis le moment qu'ils sont éclos, jusqu'à celui où ils font leur soie. Le degré de chaleur qui leur convient, suivant lui, & qui doit être toujours le même, est le dix-huitieme degré du thermometre de M. de Reaumur.

Ceux qui ont une quantité de vers à soie, ont pour eux une chambre & des tablettes qui leur servent tous les ans ; & c'est la vraie maniere pour qu'ils réussissent, parce qu'ils aiment beaucoup le grand jour & l'air. On choisit pour cela un endroit assez spacieux, bien clair & aéré, qui soit, s'il se peut, chaud en temps froid, & frais en temps chaud.

Ce ne doit être ni une cave, ou autre lieu humide ou trop frais, ni un grenier, parce que les vers y seroient trop peu à l'abri des vents & des pluies. On prend donc une chambre au premier étage, bien close & percée de bonnes fenêtres à chassis, qui soient opposées l'une à l'autre, du midi au septentrion, ou du couchant au levant, afin qu'on puisse tenir chaudement les vers, ou leur donner de l'air, suivant les saisons & leurs besoins : cette chambre, suivant l'opinion commune, doit encore être éloignée de toutes mauvaises odeurs, comme de fumiers, égoûts, cloaques & privés ; les trous, crevasses de murs, portes & fenêtres bien bouchés, grillés ou soignés, pour que les vents, les souris, fourmis, grillons ou

autres vermines, les poules, hirondelles & moineaux, qui en sont très-friands, n'y puissent entrer, en quelqu'état qu'ils les trouvent, ver, feve, papillon ou graine.

Dans ce lieu destiné pour les vers, on leur dressera des tablettes le long des murs, ou, pour le mieux, des atteliers isolés, qu'on fera de quatre piliers ou perches, qui prendront du bas au haut de la chambre, & entre lesquelles on mettra cinq ou six rangs de planches ou claies, soutenues sur des perches mises en travers. Quelques-uns préferent les claies, parce que l'air qui passe au travers, rend les vers plus frais & plus gais. Les atteliers auront chacun quatorze ou quinze pieds de haut, pour contenir six tablettes; ils seront éloignés l'un de l'autre de trois pieds, afin qu'on puisse marcher & mettre une échelle entre deux: il y aura un pied & demi ou deux pieds de haut, entre chaque rang ou tablette; elles doivent aller en rétrécissant; en sorte que celle d'au-dessous soit toujours plus large que celle d'au-dessus; pour recevoir les vers qui pourroient tomber. Il est même à propos, pour les en empêcher, de mettre un rebord de deux ou trois pouces, ou bien de lier aux bords de chaque tablette, de petites fascines de paille, grosses comme le poing.

Les vers à soie, que dix onces de graine auront données, peuvent être logés à l'aise dans une salle longue de sept toises, large de trois, & haute de deux: on peut se régler sur cette mesure pour nourrir tous ceux qu'on voudra nourrir.

Il faut encore crépir & blanchir si uniment leur demeure, que les rats, les souris, les grillons ni autre vermine, n'y puissent entrer.

Tel que soit le lieu qu'on destinera pour mettre les vers, environ cinq jours après qu'ils auront été éclos, coffre, table ou tablette, soit de planches, soit de claie, il est toujours bon que le fond en soit couvert de papier, n'importe de quelle sorte; ce papier, sur lequel on mettra les vers, prendra toute l'humidité, conservera les planches ou claies & les vers, & aidera à leur travail.

Au bout d'environ cinq jours, on ôte de la seconde boîte les vers, avec les feuilles auxquelles ils sont attachés, & on les range au large sur ces tablettes; peu à peu on les accoutume à l'air, en leur ouvrant les fenêtres par quelque beau jour, à mesure qu'ils grossissent & qu'ils se fortifient, & sur-tout quand ils paroissent bien éveillés.

En les mettant sur les tablettes, il faut les tenir toujours séparés, selon les journées de leur naissance, comme nous supposons qu'on l'aura remarqué, à mesure qu'ils seront éclos, afin que les malades ne nuisent point aux sains, & que toutes leurs opérations & les soins qu'on s'y donnera, réussissent plus facilement & plus sûrement. Si on ne les a pas séparés à mesure qu'ils sont éclos, on peut le faire dans le temps de leurs mues, afin que ceux qui viendront à dormir, muer, monter & filer, ne nuisent point aux autres: on met aussi à part ceux qui sont les plus éveillés.

En Espagne, on est dans l'habitude de ne placer les vers à soie sur les tablettes qu'à la troisieme mue; & au lieu des boîtes dont nous nous servons communément, on les éleve jusqu'à ce temps dans des vases, que les Espagnols nomment *gabellos*, qui sont faits de jonc, de paille, d'osier ou d'autres bois légers, qu'on enduit en dedans avec de la fiente de bœuf, dont on fait une incrustation, qui, étant séchée au soleil, donne une odeur à ces vases, qui plaît beaucoup à ces insectes.

Des Mûriers, nourriture des Vers à soie.

Les vers à soie ne se nourrissent que de feuilles de mûrier. Il y en a de deux sortes: les mûriers blancs, qui sont les plus communs dans les pays où se font les

soies, produisent la plupart des mûres blanches; (il y en a aussi qui en portent de rouges,) & ils ont les feuilles & l'écorce claires, d'un vert naissant, tirant sur le blanc; les mûres en sont la moitié plus petites, plus fades & plus douçâtres que celles des mûriers noirs, dont les feuilles, l'écorce & les fruits sont d'un vert plus obscur. Au reste, leur bois & leurs feuilles sont semblables, & ils donnent tous deux la nourriture des vers à soie avec cette différence, que les mûriers blancs, sur-tout ceux dont les mûres sont blanches, doivent être préférés aux noirs; 1°. parce qu'ils donnent des feuilles quinze ou vingt jours plus tôt que les noirs, ce qui est une avance considérable pour les vers. 2°. Les feuilles des mûriers blancs sont plus tendres, plus délicates, plus appétissantes & plus naturelles aux vers, que les autres. 3°. Les mûriers blancs croissent, reprennent & s'avancent plus tôt de la moitié, deviennent plus gros, & ne craignent pas tant d'être dans un mauvais air, ou d'être souvent effeuillés & ébranchés. 4°. Leurs feuilles font produire aux vers la soie beaucoup plus fine, plus lustrée, plus légere & de plus haut prix que celles des noirs.

Quand les feuilles de mûrier blanc viennent à manquer en partie, on peut nourrir les vers à soie alternativement de feuilles de mûrier noir & de feuilles de mûrier blanc; les vers réussissent passablement, & leur soie se trouve assez bonne.

Au reste, nous avons déja dit que l'on compte un mûrier noir pour trois blancs, à cause que ses feuilles sont beaucoup plus dures, plus fortes & plus nourrissantes, de maniere que six grands mûriers blancs entés, ou deux noirs, suffiront pour nourrir tous les vers qui seront nés d'une once de graine; & cette once de graine, en supposant qu'elle ne réussisse que médiocrement, rapportera toujours huit ou dix livres de soie par an.

Comme nous parlerons du mûrier plus amplement, au chapitre des *arbres champêtres*, nous dirons seulement ici qu'on ne doit point écorcer ni rompre les branches du mûrier, mais qu'il faut les couper net, avec une serpe, bien nettoyer l'arbre, en retrancher les branches éloignées, & tout ce qu'il y aura de bois mort, mal bâti ou de peu de valeur, couper aux branchages & non au tronc, comme on fait aux saules, & en labourer & fumer le pied de temps en temps.

On doit avoir beaucoup plus de mûriers qu'il n'en faut pour la nourriture ordinaire, afin qu'elle ne manque en aucune occasion.

Il faut les planter éloignés les uns des autres de quatre toises, pour qu'ils ne se nuisent pas.

Ceux qui sont élevés dans un lieu maigre, éloigné des sources d'eau, & exposés au soleil, donnent les meilleures feuilles.

Si l'on veut semer des grains sous les mûriers, on peut le faire, soit froment, avoine, pois & autres légumes, parce que l'ombre des mûriers n'est point contraire aux grains ni aux légumes, & que ces arbres sont dépouillés de feuilles quand les semences ont besoin des rayons du soleil pour parvenir à leur entiere maturité.

Les feuilles nouvellement cueillies sont les meilleures pour la nourriture des vers à soie; mais il ne faut les cueillir que quand le soleil a bien séché la rosée ou la pluie, qui peut les avoir humectées: on fait tort aux mûriers, quand on cueille les feuilles durant la pluie ou la rosée, & on en fait encore plus aux vers à soie, parce que la moindre eau leur donne la dyssenterie & les fait mourir. Il vaut mieux leur donner des feuilles gardées douze ou quinze heures, ou deux jours, que de leur en donner de toutes humides. Si l'on n'en peut avoir que de mouillées, à cause de la continuation de la pluie ou autrement, on doit les laisser jeûner jusqu'à ce qu'on ait bien fait sécher ces feuilles, en les mettant entre deux draps chauffés au

feu, dans lesquels on les secouera, & on les étendra ensuite sur des lits ou autres draps, ou bien, on les essuiera avec un linge blanc, jusqu'à ce qu'elles soient bien seches.

Les feuilles de mûrier, quatre ou cinq jours après qu'elles ont été cueillies, ne sont plus bonnes pour la nourriture des vers à soie, parce qu'elles durcissent & qu'elles perdent leur qualité: c'est pourquoi, quand on est menacé de pluie, il faut en faire provision seulement pour trois jours: elles peuvent se conserver ce temps dans un lieu frais & aéré, pourvu qu'on les ait mises au large dans de grands paniers ou dans des tonneaux, où on les remuera plusieurs fois le jour, pour qu'elles ne s'échauffent point; car alors elles deviendroient toutes mouillées, & ne feroient pas moins de mal que si elles l'étoient de rosée ou de pluie: il faudroit, si cela étoit, les étendre au large & à l'air, jusqu'à ce qu'elles fussent tout-à-fait ressuyées; & en attendant, si les vers manquent de feuilles, on les amusera en remuant leur litiere, pour qu'ils rongent toujours les feuilles qui sont sous eux.

La feuille des vieux mûriers est plus saine & plus profitable que celle des jeunes, pourvu que les arbres ne soient pourtant pas dans une extrême décadence. Cet arbre est dans sa vigueur à vingt ou vingt-cinq ans; il dure communément quarante-cinq à cinquante ans, & même il y en a qui vont plus loin, quand on a attention de tailler & de couper les branches qui ne poussent pas comme il faut, ou qui meurent.

Les feuilles de mûriers situés à l'ombre ou dans des lieux aquatiques, celles qui sont jaunes ou marquées de taches noires, & celles qui sont dans l'intérieur des arbres touffus, où les rayons du soleil ne peuvent pénétrer, ne valent rien aux vers, non plus que celles des cimes & tendrons, & de tous rejets du tronc ou des grosses branches de la même année. Les feuilles qui sont contre le lierre, sont un poison pour les vers à soie: c'est pourquoi il faut avoir grand soin que le lierre n'approche pas du mûrier.

Celui qui les cueillera, doit avoir les mains nettes, n'avoir manié ni mangé oignons ni ail, mâché ni fumé du tabac; il doit les cueillir, non pas en coulant la main le long d'une branche, pour en prendre toutes les feuilles, mais les prendre feuille à feuille, & les mettre proprement dans des mannes ou sacs, ou plutôt les couper par la queue avec de grands ciseaux, & les laisser tomber sur des draps qu'on aura étendus sous le mûrier pour ne les point briser, froisser ni presser; car si elles sont brisées, elles sechent aussi-tôt, ou jettent une humidité mortelle aux vers, & en les pressant, elles se brisent ou s'échauffent en moins d'une demi-heure; on évitera sur-tout de n'y point mêler de vieilles feuilles, ni débris de bois de l'année précédente: ce seroit faire grand tort à l'arbre, aux feuilles & aux vers. Il faut couper, avec une serpette bien tranchante, ce qui aura été maltraité par l'effeuillement; les feuilles en reviennent plus vîte & en plus grande abondance.

Nous venons de dire qu'on ne doit pas cueillir les feuilles, en coulant la main le long d'une branche, mais qu'il faut les prendre feuille à feuille: cela est excellent quand on a peu de vers à soie; mais lorsqu'on en a une grande quantité, ils pourroient bien mourir de faim, pendant qu'on seroit à cueillir les feuilles l'une après l'autre, à moins qu'on n'eût beaucoup de monde pour le faire: c'est pourquoi la regle ordinaire, quand on a beaucoup de vers à soie, est de couler la main le long d'une branche, & d'en faire tomber ou arracher les feuilles: les mûriers à la vérité en souffrent, mais tout le mal qu'on peut leur faire en les effeuillant, se guérira si on les étête comme on fait les saules. Cet arbre se regarnit de feuilles en quinze jours, mais on les laisse sur l'arbre, parce que cette seconde pousse n'est pas bonne, & fait souvent mourir les vers: ainsi il ne faut s'en servir que dans les cas où l'on en a absolument besoin.

Si

Si l'on a des vers éclos avant les feuilles du mûrier qu'on sait être le dernier arbre à bourgeonner, en attendant, on peut leur donner de la pellicule verte qui est au-dessous de l'écorce des jets, & des petites branches de mûrier hachées bien menues, ou bien des feuilles de rosier, d'ormeau, de laitues, d'orties ou de ronces, les plus tendres qu'on pourra avoir; mais les vers qui ont été ainsi nourris, ne sont jamais si forts, & ne font pas de si bonne graine que ceux qui n'ont mangé que des feuilles de mûrier.

Cette rareté de nourriture convenable aux vers à soie, est souvent fort embarrassante, sur-tout dans des climats peu chauds, parce que le mûrier, que l'on appelle l'*arbre sage*, à cause qu'il attend que tous les froids soient passés pour bourgeonner, ne donne que tard la nourriture propre aux vers à soie. On tâche de hâter sa pousse par l'art : pour cela, on a une petite quantité de jeunes mûriers blancs, ou bien on fait des pépinieres ou des tailles de ces jeunes plants sur quelque lieu élevé, où le soleil du levant & du midi frappe vivement : cela fait pousser la feuille de ces petits arbres dix ou douze jours plus tôt que celle des grands mûriers, & on en donne aux vers une fois le jour seulement, pour ménager cette nourriture hâtive; & quand les autres arbres sont en feuilles, on leur fait faire chere entiere.

Ou bien, pour avoir de bonne heure de quoi les nourrir, sacrifiez tous les ans un ou deux mûriers du second âge, c'est-à-dire, depuis six ans jusqu'à douze, si vous avez beaucoup de vers à soie; sinon vous choisirez un arbre plus jeune & moins garni : jetez tous les jours de l'eau chaude au pied de ces arbres que vous destinez pour la nourriture de votre peuplade, jusqu'à ce que la feuille soit entiérement poussée, cueillez le tout, coupez-en une partie & la jetez au pied de l'arbre, & de l'eau froide par dessus pendant quelques jours : pour peu que cet arbre ait de vertu, cela lui fera pousser de nouvelles racines & de nouveaux jets; l'automne suivant vous en visiterez le pied, vous couperez les racines que l'eau chaude auroit pu faire mourir ou énerver, & vous ne laisserez que les nouvelles, qui, par le moyen de pareils arrosemens, vous donneront des feuilles de bonne heure : par-là vous conserverez vos arbres. Ou bien faites-les déchausser de la largeur de trois pieds autour du tronc : quand toute la racine sera découverte, couvrez-la de chaux vive, & rejetez la terre par dessus; ensuite arrosez-les d'eau froide, une fois par jour, pendant huit jours; & aussi-tôt que vous verrez les boutons des branches s'enfler, couvrez-les d'un drap tous les soirs, pour les défendre de la gelée & de la neige, quand vous y verrez le temps tourné; de cette maniere vous aurez sûrement des feuilles très-hâtives; vous perdrez à la vérité vos mûriers, mais vous en serez amplement dédommagé par la réussite de vos vers; la soie & la graine qu'ils donneront, seront bien plus belles & plus abondantes, parce que tous leurs travaux & leurs ouvrages seront achevés dans la plus belle saison.

Des soins & régime pour la nourriture des Vers à soie.

Il faut nourrir les vers à soie avec sagesse, mais cependant avec abondance, afin qu'ils fassent vîte leurs productions, & qu'ils soient plus vigoureux; car ils font leur soie en quarante-cinq ou cinquante jours, quand ils sont bien nourris & bien soignés; autrement ils durent deux mois & plus : les tardifs ne sont jamais si bons, & courent plus de risque.

On doit leur donner à manger deux fois le jour, savoir à six heures du matin & à six heures du soir, depuis leur naissance jusqu'à leur seconde mue, & trois fois le jour, à six heures du matin, à deux heures après-midi, & à dix heures du soir, depuis leur troisieme mue jusqu'à la derniere; & depuis la derniere mue jusqu'à la fin de leur vie, quatre, cinq & six fois, à distance égale d'heures, & légérement,

Il faut avoir ſoin de leur donner, autant que faire ſe pourra, leur nourriture tous les jours à la même heure.

Quand on eſt forcé de nourrir les vers à ſoie de feuilles de mûriers noirs, on doit ne leur en donner que deux fois par jour, depuis la premiere mue juſqu'à la quatrieme, attendu qu'elles nourriſſent infiniment plus que celles de mûriers blancs; après la quatrieme mue, pendant les cinq premiers jours, trois fois; & s'il leur ſurvient un appétit extraordinaire, qu'on nomme *briffe*, on leur en donnera quatre fois. En agiſſant ainſi, les vers ne deviendront point *coches*, c'eſt-à-dire, lourds & peſans, & monteront aux bruyeres avec vivacité. Ils ont moins beſoin d'être nettoyés pendant cet intervalle, à cauſe que, mangeant toute la feuille, le peu de litiere qui ſe fait, eſt toujours ſec, & rend peu d'odeur.

On doit ſe reſſouvenir de ne leur point donner de feuilles gâtées, mouillées, ni de celles qui ſortent de jets effeuillés, encore moins des feuilles qui ſoient d'âge ou de qualités différentes, je veux dire des nouvelles après des vieilles, ou des feuilles de mûrier blanc, mêlées de feuilles de mûrier noir.

Une maxime aſſurée pour leur nourriture, eſt qu'ils doivent être toujours nourris de feuilles de leur âge, afin que, par une bonne correſpondance, la feuille ſe trouve auſſi foible ou auſſi forte que l'animal, ſuivant le temps de leur commune naiſſance : ainſi dans le premier âge du ver à ſoie, qui eſt depuis ſa naiſſance juſqu'à ſa premiere mue, il faut lui donner des bourgeons & de la plus tendre feuille de mûrier fraîchement cueillie ; pendant ſes quatre mues, le nourrir auſſi de feuilles tendres, mais cueillies le jour précédent; & après les mues, juſqu'à ce qu'il rende la ſoie, il a beſoin de feuilles fortes & nourries, & non pas des rejetons, ni des feuilles tendres ou toutes fraîches; cela le feroit crever à force d'en manger.

Les mûriers, qui donnent les meilleures feuilles, doivent être réſervés pour la nourriture des vers après leur quatrieme mue, afin que leur ſoie en ſoit plus belle & en plus grande quantité.

Celui qui gouverne les vers à ſoie, doit boire un peu de vin dès le matin, avant que de travailler auprès d'eux, afin que leur communiquant, par ſa reſpiration, l'odeur de cette liqueur, il les préſerve de puanteur & de mauvaiſe haleine, ce que ces foibles animaux craignent beaucoup, à ce qu'on prétend : par cette même raiſon, on ne doit pas laiſſer entrer dans leur logement toutes ſortes de perſonnes indifféremment : l'oignon, l'ail & le ſafran leur ſont auſſi pernicieux, & on n'en doit point approcher quand on en a mangé.

Il eſt néceſſaire, quatre à cinq jours après qu'ils ſont éclos, ou au plus tard après la premiere mue, de leur ôter la litiere, & de leur mettre de nouveau papier frotté de thym; & à meſure qu'ils prennent croiſſance, il faut les nettoyer ſouvent, arroſer le pavé de leur demeure avec du vinaigre, & enſuite le couvrir de quelques herbes de bonne odeur, comme lavande, romarin, aſpic, ſarriette, thym, ſerpolet, &c. & y ajouter de temps en temps du parfum fait avec de l'encens, du benjoin, du ſtorax, & autres drogues odoriférantes, qu'on brûlera dans leur chambre ſur des charbons, ſur-tout en temps de pluie, & quand ils ſont prêts à filer ou à cabaner.

On doit laiſſer à chaque table une place vide, afin de tranſporter les vers plus aiſément, quand on veut les nettoyer & changer leur litiere; mais il ne faut jamais le faire pendant qu'ils muent ou qu'ils ſont malades.

Pour les tranſporter, on leur jette des feuilles de mûriers, les vers s'y attachent, & on les enleve avec les feuilles, puis on les place à l'endroit qui leur eſt préparé. On doit éviter, autant qu'on le peut, de toucher les vers avec la main.

Juſqu'à ce qu'ils aient paſſé leur premiere maladie, ils veulent être tenus un peu ſerrés, & les feuilles que les vers couvrent, doivent ſe toucher; il ne faut

pourtant pas mettre les vers & les feuilles l'un sur l'autre, ceux de dessous n'auroient pas de nourriture : après la mue, on doit les éclaircir à mesure qu'ils grossissent.

Plus ils vivent, plus il faut agrandir leur logement, parce que, grossissant de jour en jour, ils seroient trop pressés si on les tenoit toujours logés dans un lieu de même étendue. On peut frotter, si l'on veut, les tables de vinaigre ou de bon vin, avant que de les mettre dessus.

Il faut avoir grand soin de les visiter en tout temps, à cause de leur grande délicatesse; mais on doit bien prendre garde que l'huile ne les touche quand on les visite la nuit avec des lampes, car elle leur est nuisible & quelquefois mortelle : c'est pourquoi le mieux est de se servir d'une bougie ou d'une chandelle. Voyez ce qui est dit ci-devant à ce sujet, en parlant de leurs poumons, page 404.

Des mues & autres maladies des Vers à soie.

Pendant qu'ils ont cette forme de ver, ils changent quatre fois de peau, environ de huit jours en huit jours; ils mettent trois jours à chaque mue, & tant qu'elle dure, ils ne mangent point du tout, ils ne font que dormir, ou du moins ils sont immobiles & malades, se tiennent à l'écart sous les bords des tablettes, & cachés sous leur litiere jusqu'à ce qu'ils aient changé de peau. En Espagne, on nomme *dormilles*, ces sortes de maladies.

La maladie les prend ordinairement sept jours après leur naissance, & elle ne dure que deux ou trois jours, s'ils sont vigoureux & de bonnne race.

On connoît qu'ils entrent en mue, quand le bout de leur bouche commence à blanchir & la tête à s'enfler, & qu'ils sont plus fermes, plus clairs, & plus courts qu'à l'ordinaire.

En sortant de mue, ils sont plus blancs, ont la peau plus tendre & la bouche ridée; & étant réveillés de leur sommeil, l'appétit & la vivacité leur reviennent, & ils mangent durant six & huit jours, au bout desquels ils recommencent une autre mue, & ainsi jusqu'à la quatrieme, qu'ils ont atteint à peu près leur grosseur, & qu'ils doivent bientôt donner la soie.

Il faut nettoyer leurs tables & les changer de litiere de trois jours en trois jours, ou de quatre en quatre jours, après la seconde mue; & quand la quatrieme est passée, on doit le faire le plus souvent qu'il est possible, à cause qu'étant sur le point de faire la soie, leur litiere les échaufferoit trop.

On ne doit point les toucher pendant les mues; mais quand ils en sortent, il faut 1°. tirer les plus éveillés, pour avoir d'eux de bonne soie & de belle graine; 2°. donner bien à manger aux vers dès qu'ils sortent de mue; savoir, deux fois le jour après les deux premieres mues; trois fois après la troisieme, & après la quatrieme, autant qu'ils auront appétit; & afin qu'ils ne gâtent pas leurs feuilles, on leur en donne cinq ou six fois en vingt-quatre heures, réglément & à égale distance; car les vers ne doivent pas jeûner d'un seul repas, sur-tout lorsqu'ils sont près de monter & de filer. On peut, pour les réveiller & les exciter à reprendre le manger, parfumer leur chambre après chaque mue.

Ces quatre mues sont les maladies naturelles des vers; il en périt beaucoup moins à la seconde qu'aux trois autres. Outre ces maladies naturelles, ils en ont aussi d'accidentelles, qui viennent de la mauvaise feuille, de la rigueur des saisons, du peu de soins, de l'incommodité du logement, des mauvaises odeurs, ou autres choses semblables.

Nous avons demandé un lieu bien clos, pour les garantir des vents, du froid &

de l'humidité : on peut y mettre de la braise bien allumée, quand cela est nécessaire.

Le grand chaud & l'air étouffé leur est autant contraire que le froid, en quelque saison que ce soit : c'est pourquoi, en entrant dans la chambre, on doit ouvrir quelque fenêtre pour la rafraîchir, si on voit qu'elle en ait besoin.

Quelquefois les vers ne mangent point les feuilles qu'on leur a données ; il faut alors les changer de litiere, leur remettre de nouvelles feuilles, & attendre qu'ils les aient mangées pour leur en donner d'autres.

Quand on voit qu'ils déclinent, qu'ils ne grossissent pas, & qu'il en meurt beaucoup, on doit changer leur litiere, & frotter leurs planches ou boîtes avec des parfums & herbes fortes ; ou, si on le peut, les mettre dans une autre chambre ; on doit aussi en séparer les malades, leur donner de la meilleure feuille, peu & souvent, afin de les émouvoir, & ne leur en remettre pourtant qu'à mesure qu'ils en mangeront : il faut les tenir proprement, & les parfumer d'encens, de benjoin ou de bonnes herbes odoriférantes, ou plus communément avec du lard maigre ; ou bien on peut faire rougir au feu une brique ou une pelle, & jeter dessus du vinaigre ou du vin ; ou bien encore fricasser sur de la braise, au milieu de la chambre, dans une poële sans eau, de bonnes herbes avec du lard ; toutes ces fumées égayent & guérissent les vers malades : c'est aussi pourquoi on frotte avec des herbes fortes l'aire, les murailles & les tablettes, quand on voit les vers dans quelque disposition à la maladie.

Les signes de leur maladie sont d'être jaunes, enflés, luisans & tachetés de meurtrissures ; aussi-tôt qu'on s'en apperçoit, il faut les séparer, comme nous venons de le dire, pour tâcher de les guérir par plus de soins. Ils sont sujets à jeter une eau jaunâtre ; il n'y a pourtant pas à désespérer de leur guérison, à moins qu'avec cela ils n'aient les jambes fort enflées & noires sur l'extrémité, pour lors il faut les jeter aux poules : ils sont très-aisés à connoître ; car les taches de leur dos sont très-apparentes & différentes des autres vers, & ils sont très-mollasses un jour ou deux avant que l'humeur coule de leur ventre & de leurs jambes. Au reste, cette maladie ne se communique point ; il faut seulement avoir soin que l'eau qui en coule ne touche point aux autres vers, & ne gâte ou n'infecte leur nourriture.

Quand les vers à soie sont attaqués de la jaunisse ou autre mauvaise couleur, qui vient souvent d'un simple brouillard du matin, on parfume leur chambre avec du thym qu'on fait brûler dans un réchaud ; & sans leur donner de feuilles, on ouvre, au bout d'une heure, les fenêtres du côté opposé au vent ; les vers alors s'éveilleront ; un quart d'heure après on referme les fenêtres, & on leur donne de la feuille un peu moins que de coutume ; au bout de quatre ou cinq heures ils reprennent leur couleur & leur vivacité.

Il ne faut pourtant pas toujours juger les vers malades sur la couleur de leur peau ; car il y en a qui sont naturellement d'un gris obscur couleur de musc, & qui sont les meilleurs de tous : il s'en trouve beaucoup dans les graines d'Espagne.

Les vers qui, sans être prêts à faire leurs mues, vont toujours sur les bords, & qui sont luisans & verdâtres, à la deuxieme & troisieme mues, doivent être jetés aux poules aussi-tôt qu'on les connoît ; car ce sont ceux qu'on appelle *luzettes*, qui ne passent pas la quatrieme mue sans crever.

La fumée de la plupart des cornilles, celle de cornes, de crin, de vieux souliers, &c. fait mourir les vers à soie encore plus vîte que l'eau.

Quand les vers à soie sont malades, il ne faut pas nettoyer leurs ordures, parce qu'elles leur donnent de la chaleur, & ce seroit les interrompre en vain ; au lieu

que, quand ils sont sains & éveillés, on doit les nettoyer & changer leur litiere de trois jours en trois jours; & plus ils grossissent, plus il faut les mettre au large.

Six ou huit jours après la quatrieme mue, & au bout d'environ six semaines de vie, les vers sont proches de leur maturité, & ils donneront bientôt la soie, sans aucune assistance, s'ils trouvent des lieux propres pour s'y loger. Le ver en cet état se nomme *ver en fraise.*

Du Ver en fraise.

On l'appelle ainsi, quand il est en disposition de mûrir parfaitement, de cuire, digérer & vider ce qu'il a amassé, & de former la soie.

En effet, si on déchire un ver à soie quand il n'est encore que dans sa quatrieme mue, quoiqu'il soit gros & plein, on n'y trouve que du vert de mûrier avec une aquosité indigeste; mais si on en déchire un autre lorsqu'il est en fraise, on y verra la matiere de la soie formée, un jaune clair & transparent, gluant & tenace.

Il faut prendre garde que dans les jours d'éveil, qui suivent la quatrieme mue, les vers jettent souvent sur leur litiere quelques brins de soie qui trompent bien des gens, en ce que croyant les vers mûrs à ce seul signe, ils les mettent dans les cabanes dont nous allons bientôt parler, pour leur faire jeter & filer la soie; mais ils y jaunissent & meurent, faute d'air, dont ils ont principalement besoin dans leurs derniers jours, à cause que la soie qu'ils ont dans l'estomac, & qui est une matiere nerveuse semblable à la gomme ou poix de Bourgogne, leur cause une chaleur extraordinaire, & se convertit en une vilaine eau jaune; & comme cela ne vient que d'avoir mis les vers en un lieu trop sombre & trop étouffant, on doit bien se garder de les presser à la montée; il faut au contraire, sur les derniers jours, d'après leur quatrieme mue, les changer souvent de litiere & leur donner de l'air.

On connoît qu'ils sont en leur maturité, quand cinq, six, huit ou dix jours après leur quatrieme mue, selon qu'ils sont forts, ils commencent à quitter leur couleur blanche; la tête devient flétrie, la queue large & épatée; tout le corps s'enfle autour de la gorge; vers la tête, il semble se former un nez & des yeux, leur museau devient plus pointu; leurs cercles, de verdâtres qu'ils étoient, prennent la couleur jaune d'or, qui est celle de la soie, qui se forme & s'augmente en couleur dans leur estomac, & en chasse peu à peu la mangeaille qui faisoit cette couleur verte, qui se change extérieurement ou en ce jaune d'or, ou en couleur de chair, principalement sur la queue de ces vers. Aussi ne sont-ils plus reconnoissables, sur-tout quand on les voit courant parmi la troupe, sans tenir compte de manger, quoiqu'ils alongent leur museau pointu, au bout duquel on voit, au grand jour, un petit brin de la soie que ces signes font connoître qu'ils veulent jeter. Ils sont alors clairs, transparens & très-mollets, mais d'une mollesse qui a une consistance fort tendre & douce; ils se plient & s'entortillent facilement autour des doigts: quand on les prend, leurs jambes s'attachent fortement, & sont un peu piquantes & plus tenaces que celles des vers qui ne sont pas mûrs: ils different des malades, en ce que la mollesse de ceux qui sont en maturité est accompagnée d'une fermeté qui marque quelque chose de substantiel dans l'estomac; au lieu que la mollesse des malades n'est qu'une eau corrompue; ils ont les jambes pâles ou tacherées, courtes & enflées; & les vers mûrs les ont de couleur de chair, transparentes & quasi veines.

C'est à ces marques d'une saine maturité qu'on reconnoît sûrement que les vers veulent monter & filer la soie.

Ceux qui ſont vigoureux, ſont quatre ou ſix jours en fraiſe, avant que de rendre leur ſoie, & les foibles en ſont huit.

Dès qu'ils entrent en fraiſe, il faut les tenir au large, & proprement; autrement la grande chaleur & l'humidité qui eſt en eux les feroient pourrir. Il faut leur faire bonne litiere, & leur donner de la feuille forte, & en abondance, d'heure à autre, juſqu'à ſept à huit heures du ſoir, & bonne proviſion pour la nuit. On ne peut preſque pas les raſſaſier, parce qu'étant en état de parfaite ſanté, & au plus fort de leur chaleur naturelle, ils digerent beaucoup, & convertiſſent preſque tout en ſoie. S'ils étoient malades, il faudroit leur donner moins de nourriture à-la-fois.

Article III. *Des Vers à ſoie filans.*

Le troiſieme état du ver à ſoie, eſt de filer ſa ſoie, bâtir ſon coccon, s'y enſevelir & s'y transformer en feve, & delà en papillon.

Nous venons d'expliquer quels ſont les ſignes de la maturité des vers à ſoie: ainſi il faut maintenant ſonger à les loger, pour qu'ils travaillent à leur aiſe.

Les lieux où les vers doivent jetter leur ſoie, bâtir leur coccon & y devenir feves, doivent être circulaires, pour contenir une coque, groſſe comme un œuf, & une eſpece de toile d'araignée que le ver forme auparavant ſa coque.

Ceux qui n'ont point beaucoup de vers à ſoie, pourront les mettre filer dans des cornets de papier, dans des coins de boîte, & autre part où le ver puiſſe poſer & joindre ſes bouts de ſoie, au moins de deux côtés oppoſés; car, pour l'eſpece de toile d'araignée qu'il jette d'abord, il n'obſerve point d'ordre, comme il fait pour le coccon.

Mais quand on a quantité de vers, dans l'entre-deux de chaque étage des tablettes à vers dont nous venons de parler, on leur fait, avec des rameaux, des cabanes ou eſpeces d'allées couvertes, qui ſe terminent en voûte contre la planche de la tablette ſupérieure, afin que les vers puiſſent monter juſqu'au haut & ſe loger ſur l'entre-deux de chaque voûte, ou dans les vides qu'ils trouveront deſſus. Les rameaux qu'on prendra pour faire ces allées, ſeront de châtaigner, genêt, bruyere, ſarment de vigne ou autres ſemblables; ils doivent n'avoir aucune diſpoſition à reverdir, être bien nettoyés de toute ordure, bien ſéchés au feu ou au ſoleil, ſans humidité, ſans odeur, & n'avoir ni épine, ni choſe piquante, qui puiſſe incommoder les vers qui y monteront ou qui en tomberont; ils ne ſe plaiſent guere ſur le bouleau, parce que ſon écorce eſt rude & ſon odeur aigre: les vers y réuſſiſſent pourtant fort bien, pourvu qu'on leur y ait mis des rognures & pelures d'oſier, que quelques branches un peu fortes éleveront & ſoutiendront.

Pour faire ces allées couvertes, on prend donc de ces rameaux, on en lie enſemble gros comme le poignet par le bas, ainſi qu'on fait aux balais, & on en coupe le bout d'en haut & celui d'en bas avec une ſerpe; enſuite on les met debout dans l'entre-deux de chaque étage des tablettes; & comme nous avons dit qu'il devoit y avoir un pied & demi ou deux pieds de hauteur entre chaque tablette, les rameaux ſeront plus hauts d'un demi-pied, afin de les y faire entrer à force, pour qu'ils faſſent le cintre par le haut. A un pied & demi de diſtance du premier rang de rameaux, on en placera un ſecond rang, dont les branches viendront joindre celles du premier rang, pour former l'allée voûtée; enſuite on en recommencera une ſeconde, en joignant au deuxieme rang de ces rameaux un troiſieme, dont les cimes ſeront tournées du côté oppoſé, & on continuera ainſi les allées juſqu'au bout de chaque planche, & de planche en planche, juſqu'au haut de l'attelier; en ſorte qu'en mettant des pelures d'oſier ſur les voûtes de ces branchages, les vers y trouveront leurs petites loges. On appelle cabanes, tout ce petit édifice de ramées.

En suivant les dimensions ci-dessus, chaque cabane sera large d'un pied & demi, & longue de trois pieds, qui est la profondeur des tablettes : il pourra tenir dans chacune de ces cabanes autant de vers que deux assiettes bien pleines en pourront contenir.

Ainsi, quand on voit que les vers ont les signes de maturité expliqués ci-dessus, & que les lieux sont préparés, on y étend les vers sur des feuilles de papier bien nettes, qu'on aura mises sur l'aire des cabanes, & on commence alors à leur donner à manger peu & souvent, sans les nettoyer ni les changer davantage ; mais on leur donne jour & nuit, & de deux heures en deux heures, de la meilleure feuille qu'il y ait, & qu'on leur doit avoir gardée pour ces derniers jours ; il faut aussi avoir soin de leur donner de la fraîcheur, & les garantir des grandes froidures.

Il y a deux sortes de vers qui font la soie ; les uns sont longs, & les autres courts : les premiers sont plus propres à monter aux cabanes ; les autres ont les pieds raccourcis, & se laissent tomber en y montant : c'est pourquoi il faut les mettre à part, dans des cornets de papier, pour leur faciliter le travail, ou sur quelques ais, avec des petits bouchons ou des touffes de chiendent un peu au large : ces vers raccourcis y feront aussi-tôt leur petit ouvrage.

Quand, environ huit jours après la derniere mue, les vers vont çà & là en troupe, sans se soucier de manger, qu'ils cherchent les pieds des rameaux, & que leurs corps sont transparens, c'est une marque qu'ils veulent travailler à la soie : alors il faut diminuer leur nourriture de jour en jour, & enfin ne leur en plus donner, quand on les verra abandonner tout-à-fait leurs tables pour s'encramer.

Ils seront quelque temps sur les rameaux sans filer ; & après avoir marché de côté & d'autre, ils se reposeront, comme lassés ou malades, & se purgeront en jetant quelques gouttes d'eau claire, qui est comme gommée ; ensuite, sans descendre davantage sur les feuilles, ils se promeneront sur les rameaux, jusqu'à ce qu'ils aient trouvé un lieu spacieux pour s'y pouvoir tourner dans leurs coques.

Le premier jour de son travail, le ver pose la base de son coccon : on appelle cette base *araignée*, parce que c'est une soie grossiere, ou bourre, que le ver jette confusément par-tout sur les rameaux où il peut atteindre, en y attachant, avec son museau, les bouts de cette soie, qui sort de son corps par les filieres, en forme de gomme, qui perd sa fluidité, acquiert de la consistance, & devient soie.

La soie de cette base ou araignée n'est pas si bonne ni si forte, & elle est plus blanchâtre que celle du coccon : on ne peut pas la tirer en soie fine dans le chaudron, & il en faut purger le coccon ; on en fait pourtant du fleuret, qu'on file au rouet ou au fuseau : c'est pourquoi il faut avoir ôté des rameaux toutes les feuilles & ordures qui gâteroient le fleuret.

Le second jour de travail, le ver forme son coccon sur cette araignée, & s'y couvre presque tout de soie.

Le troisieme jour, on ne le voit plus, & les jours suivans, il épaissit son coccon, toujours par un seul bout qu'il ne rompt jamais ; il pose ce bout avec beaucoup de vitesse, & il le fait extrêmement fin & long : il faut le laisser filer sans l'interrompre, le remuer ni l'ébranler, jusqu'à ce que toute la soie qu'il a dans l'estomac, soit sortie ; il met environ huit jours à bâtir tout son coccon : c'est ainsi qu'on appelle cette coque de soie, que le vers se file, & dans laquelle il s'enveloppe & périt ; elle est ovale, & grosse à peu près comme un œuf de poule, mais mousse un peu plus d'un côté que de l'autre, & a diverses couleurs ; en sorte qu'elle ressemble plutôt à quelque fruit d'arbre, qu'à un œuf. Ordinairement les vers ne mettent que deux ou trois jours à la perfectionner.

Un curieux a trouvé que le fil d'un coccon de ver à soie porte neuf cents trente pieds de long, & que ces neuf cents trente pieds ne pesent que 2 grains & demi.

Trois ou quatre jours après que les vers auront commencé à monter sur les cabanes & à faire leurs coccons, si l'on voit qu'il y ait assez de vers sur les rameaux, soit qu'ils filent ou non, & qu'il en reste peu au dessous qui n'aient point monté, il faut, sans toucher ni ébranler les cabanes, enlever ces paresseux avec leurs feuilles, leur litiere & le papier, ne laissant rien que la planche nette, & ensuite les mettre dans une autre cabane vide avec de nouvelles feuilles, parce qu'ils incommoderoient trop les diligens, si on les laissoit s'enramer avec eux. Au bout de quatre ou cinq autres jours, on en ôte ceux qui n'ont point encore monté sur ces nouvelles cabanes, on y joint tous ceux des autres cabanes qui sont aussi tardifs; on les met tous ensemble, & on diminue leur manger pendant cinq ou six jours, tant qu'ils commenceront à se raccourcir & rougir: alors on doit ne leur plus donner à manger, mais les enfermer dans des cornets de papier, pour les aider à filer, ou bien les mettre sur un tas de broussailles, de même bois que les cabanes: ils y feront leurs coccons comme sur les cabanes; mais ils ne seront pas si bien bâtis, ni la soie si fine, & la graine n'en vaut rien: un peu de diete & de parfums hâte les paresseux.

Nous venons de dire que trois ou quatre jours après la montée des vers les plus actifs aux rameaux, il falloit ôter les paresseux qui restent en bas, & cela pour trois raisons. 1°. S'il y en avoit trop sur les rameaux, ils feroient des coccons doubles qui ne valent rien, ou ils tomberoient de lassitude, après avoir bien cherché place, & ils ne pourroient plus remonter; & par-là ils se changeroient tout d'un coup de ver en feve, ou bien la chaleur de la soie, qu'ils ne pourroient plus supporter, les feroient crever. 2°. Si on les laissoit monter à loisir, le repos que demande le travail des derniers, empêcheroit qu'on ne pût lever les coccons des plus diligens, qui sont presque perdus dès qu'ils se sont transformés en papillons. 3°. La grande litiere qu'il faudroit aux paresseux, échaufferoit & empuantiroit les vers qui sont déja sur les rameaux, où ils ne demandent que de l'air, de la fraîcheur & de bonnes odeurs; & même il creveroit toujours dans la litiere quelques-uns de ces paresseux, qui incommoderoient les sains.

Il faut aussi avoir soin de visiter les cabanes qu'on aura nettoyées, pour y prendre les vers qui seront tombés des rameaux, ou qui n'auront pu y trouver place, & les mettre avec des vers paresseux, ou dans des cornets de papier, s'ils sont forts; ils n'y feront pourtant que des coccons difformes.

Lorsqu'on est forcé de prendre les vers à soie avec les doigts, on doit le faire délicatement, pour ne pas leur casser quelques pattes, parce que, s'il leur en manquoit une seule, ils ne pourroient plus filer leur soie.

On aura toujours soin de jeter les malades, & de parfumer les chambres, pour réjouir les vers pendant leur travail. Quand on en jette à la volaille, il faut en ôter les bouts de soie, qui pourroient l'étrangler.

Huit ou dix jours après que les derniers montés des vers de chaque tablette auront commencé leur coccon, il faudra les détacher doucement des cabanes, sans les presser ni les enfoncer, & les mettre dans des corbeilles, afin de tirer la soie de la plus grande partie, dans les quatre ou cinq jours qui suivent celui où ils ont été cueillis, & d'en réserver quelques-uns des meilleurs pour avoir de la graine.

Il ne faut pas les ôter, ni défaire plus tôt les cabanes, parce que la moindre interruption arrête ceux qui auroient encore à filer, & c'est autant de soie perdue.

Mais aussi on ne doit pas attendre que le temps où la grande chaleur naturelle ou artificielle, qui avance les vers, les ait fait sortir de leurs coccons, qu'ils percent eux-mêmes, transformés en papillons, comme nous le dirons ci-après; car alors tout ce qui étoit soie fine est perdu, & ce n'est plus qu'un fleuret grossier.

Là

La soie tirée aussi-tôt que les coccons sont détachés des cabanes, est toujours plus lustrée, plus belle & plus forte.

Si l'on appréhende que les papillons ne sortent, & qu'on n'ait pas assez de monde pour cueillir & filer les coccons, il faut faire étouffer les vers ou feves qui sont dedans : pour cela on les cueille à la plus grande ardeur du soleil, & on les y expose pendant quatre ou cinq jours de suite, sur un drap, depuis midi jusqu'à quatre ou cinq heures du soir ; ensuite on les met dans des couvertures, qui auront chauffé au soleil pendant le même temps.

Ou bien, prenez des corbeilles, mettez les coccons dedans aussi-tôt qu'ils sont cueillis, mais peu dans chacune, que vous couvrirez de feuilles de papier ; ensuite placez ces corbeilles dans un four médiocrement chaud, après que le pain en aura été tiré, & bouchez le bien : si le four est trop chaud, il faut le laisser refroidir, parce qu'il brûleroit ou altéreroit la soie. Au bout d'un quart-d'heure retirez-les, quand vous entendrez les coccons pétiller ; & pour achever de les étouffer, enveloppez-les aussi-tôt dans des couvertures bien chauffées, ensuite placez-les sur des tablettes. Il est nécessaire, avant que de mettre les corbeilles dans le four, d'ôter le fleuret ou bourre qui est autour des coccons, parce qu'il brûleroit ou nuiroit au tirage de la soie fine.

Voici encore une autre maniere : mettez dans un crible, ou treillis de fil de fer ou de cordes bien tendues, des coccons environ la hauteur de trois pouces : placez ce crible sur un chaudron d'eau bouillante posé sur de la braise ; ensuite couvrez bien le dessus du crible avec des planches, pour que la vapeur de l'eau bouillante étouffe les vers ou feves qui sont dans les coccons. Un demi-quart d'heure après, on les ôte tout humides, on les met un moment dans des couvertures, puis on les étale au soleil, & ensuite on les arrange sur des tablettes, afin que les feves se dessechent entiérement, qui, sans cette précaution, se corromperoient, & tacheroient les coccons.

Les vers ou feves étant ainsi étouffés dans leurs coccons, on peut les garder, si l'on veut, quatre ou cinq ans sans être filés : la soie n'en est pas si lustrée que celle de ceux qui ont été aussi-tôt filés que détachés, mais elle est également bonne & profitable, parce que la feve que l'on fait mourir dans le coccon, seche si fort, que ce n'est plus qu'un morceau de bois ou de charbon, qui ne peut plus faire de tort à la soie, & ne reprend plus d'humidité. Au reste, nous parlerons ci-après de la maniere de tirer la soie & d'apprêter les fleurets.

Nous revenons aux coccons que l'on n'a fait ni tirer ni étouffer, mais que l'on a réservés, après en avoir ôté la bourre qui est autour, pour faire éclorre les papillons, & avoir de la graine de ver à soie.

Pour en avoir de bonne, il ne faut point prendre de coccons doubles, c'est-à-dire, de ceux où plusieurs vers sont enfermés ; il ne faut point prendre non plus des coccons foibles, gros & mal bâtis.

On doit choisir les premiers faits, & entre les premiers faits, les plus beaux, les plus durs, les plus rougeâtres, les plus colorés, & enfin les meilleurs ; les couleurs n'y font rien, pourvu que ce soit les plus vives, ou bien les muscs ou les céladons ; ces derniers donnent rarement de mauvais vers. On peut, pour la diversité, prendre des coccons de toutes les couleurs.

On en prendra autant de mâles que de femelles ; les coccons mâles sont grêles, longuets & pointus par les deux bouts ; ceux des femelles sont unis, plus ronds & plus gros, mousses ordinairement des deux bouts, & ventrus d'un côté, comme l'est communément un œuf de poule.

Il est nécessaire que le ver ou feve roule dans chaque coccon, ce qu'on connoît en les secouant doucement auprès de l'oreille ; car s'il ne remuoit pas, ce seroit

signe qu'il est pourri & attaché à la soie; on perdroit son temps de le garder, & la soie ne seroit plus bonne que pour en faire du fleuret.

Pour faire une once de graine, il faut une livre de coccons ou cent paires de coccons, moitié mâles & moitié femelles; & cette once de graine peut rendre, dans les climats les plus favorables, jusqu'à huit ou dix livres de soie.

Les coccons ainsi triés, on les enfile avec une grosse aiguille & du gros fil, non pas par le milieu, mais par la superficie, de peur de percer le ver ou d'éventer la soie; ensuite on en fait des chapelets, chacun, si l'on veut, de cent coccons, qu'on attache contre une tapisserie, sans les remuer, jusqu'à ce que les vers en sortent d'eux-mêmes, changés en papillons.

Quand ils en sortent, ils y laissent les deux peaux, qui marquent les deux métamorphoses qu'ils ont souffertes dans ce tombeau qu'ils se sont bâti, après des langueurs, des sueurs, des changemens de couleurs, des mouvemens & des peines étranges, & dans lesquels ils se sont abymés deux fois, pour y changer deux fois de peaux & de formes: c'est de ces tombeaux d'où ils ressuscitent plus beaux & plus blancs que jamais.

La premiere peau & la premiere forme que le ver à soie quitte dans son coccon, est celle de ver; & la deuxieme, celle de feve. Au bout d'environ sept jours, que le coccon est formé, le ver est changé en feve, & pour lors, si l'on ouvre avec des ciseaux le fleuret & le coccon, on y trouvera une petite coque, dans laquelle est la feve, dont le ver a pris la forme; elle a la même couleur & la même figure qu'un noyau de nos gros pruneaux de Tours, ne tient rien d'aucun insecte, & ne ressemble ni au ver qui l'a produite, ni encore moins au papillon qui en doit naître, & dont nous allons parler dans l'article suivant. Ainsi la peau de la graine, les quatre mues du ver à soie, la peau de la feve, & celle du papillon, qui se résout en graine, sont sept peaux, dont le ver à soie change en moins de deux mois.

Avant que de finir cet article, il est bon de dire que ce que nous appelons *feve* dans les vers à soie, les Savans le nomment *chrysalide*; & que la différence qu'ils mettent entre une chrysalide & une *nymphe*, est que la chrysalide se dit du changement du ver en feve, lorsque le ver, après avoir fait sa coque, quitte sa peau de ver, se raccourcit, se réduit presqu'en bouillie, & s'enveloppe d'une membrane nouvelle, qui se desseche & devient solide: le ver à soie & toutes les chenilles se changent en chrysalides. Ils appellent *nymphe* l'état des insectes qui s'enveloppent d'une membrane transparente, très-fine, flexible, & qui laisse voir la figure du futur insecte toute formée: c'est ainsi que se mettent les abeilles & les mouches.

ARTICLE IV. *Des Vers à soie devenus papillons: la maniere d'en avoir & conserver la graine.*

Le quatrieme état du ver à soie est d'être papillon, d'où se forme la graine de ver à soie; mais il ne faut laisser aller jusqu'à cet état qu'un petit nombre de coccon choisis, seulement pour avoir de la graine, comme nous venons de le dire, parce que c'est autant de soie perdue.

C'est environ dix-huit jours après que les vers ont monté à leurs cabanes, qu'ils percent d'eux-mêmes leurs coccons; transformés en papillons, ils sont tout blancs, quoique les coccons fussent d'une toute autre couleur; ils sont aussi tout différens des vers à soie, & n'en ont pas la moindre ressemblance: ils ont quatre ailes, dont ils ne se servent pas pour s'élever, à cause de leur pesanteur, six jambes, deux cornes au-dessus d'une espece de tête, dont les deux yeux sont fort noirs, sans aucune

lucidité, & si près l'un de l'autre & de leur estomac, qu'il ne paroît aucun museau entre-deux: aussi ne mangent-ils point pendant qu'ils ont cette forme, & on croit qu'ils n'y respirent pas l'air, non plus qu'ils faisoient dans le coecon: en effet, ils n'ont point de poumons, & la nature semble ne les avoir fait tels que pour la production de la graine; car ils ont le ventre qui la renferme, fort gros, & l'estomac fort serré; le reste de leur peau est velu comme de la panne.

Les femelles sont beaucoup plus blanches, & elles ont le ventre deux fois plus gros que les mâles, qui sont plus vifs & battent des ailes.

Ils se transforment & sortent, sans secours, par la pointe du coccon, où, après l'avoir mouillé d'une eau blanche, tant mâles que femelles, ils poussent avec leur tête, & se font un passage de leur grosseur, ne laissant dans la coque ni crotte ni autre chose que leurs deux peaux de ver & de feve, quoiqu'ils y aient été enfermés une quinzaine de jours. La plupart des femelles jettent une eau rousseâtre, en passant par ce trou, à cause de la grosseur de leur ventre, mais cette eau ne tache point la soie. Les femelles jettent encore deux ou trois gouttes de cette eau rousseâtre, avant ou après leur accouplement avec les mâles; pour qu'elle ne les incommode point, & qu'elle ne salisse point les graines, il n'y a qu à mettre les papillons sur un endroit qui aille en pente, ou les attacher à la muraille, sans craindre qu'ils tombent à terre; car il n'en tombe pas un seul, quoique leurs coccons soient suspendus, & qu'ils sortent par la pointe, la tête la premiere.

Il faut veiller au moment qu'ils sortent; c'est le plus souvent le matin, au soleil levant: ils sortent presque tous chaque jour à pareille heure, s'accouplent de même le matin, & le reste du jour ils sont immobiles.

Dans le moment que le mâle sort, il bat des ailes avec une vîtesse qui le rend imperceptible, jusqu'à ce qu'il ait rencontré la femelle, qui est toujours tranquille, & ne remue que pour mettre son ventre dans un endroit qui penche, afin de se purger plus facilement de l'eau roussеâtre dont nous avons parlé.

Aussi-tôt que les papillons sont éclos, il faut les prendre par les ailes ou par le corps, sans les serrer, & les mettre, chaque mâle avec sa femelle, sur des feuilles de noyer, ou sur quelque vieille étoffe bien rase & noire, soit serge, burat (gros drap dont plusieurs religieux s'habillent) ou autre: le camelot est encore meilleur; ou bien on les met sur des clayons de jonc ou sur une table, & on facilite leur accouplement, en les approchant l'un de l'autre. Les naturalistes ont observé que le papillon ver à soie fait cent trente vibrations pendant le coït.

Les vers à soie doivent rester appariés l'espace de cinq à six heures avant de rendre la graine ou œufs; s'ils se déparioient avant ce temps, il faudroit les rejoindre, & ne pas laisser jeter les femelles & faillir les mâles à différentes reprises. Au reste, un second accouplement ne vaut rien, parce que le mâle & la femelle n'ont plus assez de vigueur, & par conséquent la graine en est moins bonne.

On ne doit pas non plus toujours attendre qu'ils se séparent d'eux-mêmes, mais il faut, au bout de six heures, les déparier avec adresse, sans les beaucoup presser; car quelquefois ils tiennent si fort ensemble, qu'ils ne se détacheroient pas encore d'eux-mêmes au bout de vingt-quatre heures; & n'ayant presque plus de temps à vivre, la femelle en est très-endommagée, & la plupart de ses œufs sont perdus.

Aussi-tôt qu'ils seront désaccouplés, il faut jeter le mâle, parce qu'il n'est plus bon à rien, & qu'il ne feroit que gâter la graine: quant à la femelle, dans l'instant qu'elle est séparée du mâle, elle jette par le fondement une autre eau qui vient de la semence du mâle, qui est blanche; ensuite elle jette ses graines, ou œufs, avec activité: ils en sortent (ces petits œufs) avec une humeur gluante, qui les fait tenir où ils se trouvent posés; c'est pourquoi nous avons dit qu'il faut faire jeter les papillons plutôt sur des clayons de jonc ou sur des étoffes bien rases, que

sur du papier ou du linge, parce qu'on auroit de la peine à les détacher sans les crever. On en vient pourtant à bout, en les laissant sur le linge, papier ou autre chose, à laquelle ces graines se sont attachées, & quand il est temps de les mettre couver, on les en détache, sans y mêler de poil : on se sert pour cela d'un couteau qui ne soit point trop tranchant, ou d'un sou-marqué, manié légérement pour ne les pas crever, & on met un grand drap tout autour, pour recevoir celles qui s'écarteroient. Si l'on a fait jeter aux papillons leur graine sur des feuilles de noyer, quatre heures après qu'elle est jetée, il faut frotter ces feuilles entre les mains, & elle s'en détachera sans se casser; ou, pour le mieux, on fait bien sécher les feuilles, afin de les réduire aisément eu poudre, & d'avoir la graine seule & nette.

La graine, en sortant du papillon, est blanche ou jaune; elle devient verdâtre dans la journée, puis rouge, & peu à peu elle prend ordinairement la couleur grise, qu'elle conserve toujours; la plus colorée de gris obscur, est la plus belle, la plus vendable & la meilleure; c'est pourquoi j'ai dit de prendre des étoffes noires, pour que les papillons qui jettent dessus donnent des graines plus tachetées. Les céladons sont encore plus estimées, & celles qui ne quittent point leur blancheur, passent pour ne rien valoir.

Chaque femelle donne trois cents graines ou environ, parce qu'il y en a qui meurent sans avoir tout rendu.

Les souris, les fourmis, les grillons, & tout insecte ou vermine, les poules & les moineaux, sont encore plus avides des graines que des vers : les souris, les rats, les poules & les moineaux, mangent aussi les papillons; les chiens & les chats ne mangent ni les uns ni les autres, mais il ne faut pourtant pas les en laisser approcher, parce qu'ils jetteroient ou creveroient la graine.

Quand elle a pris sa couleur naturelle, soit grisâtre ou autrement, on doit la retirer de dessus la feuille de noyer, étoffe, ou autre chose sur laquelle elle a été rendue; ensuite on fait tiédir du vin dans une écuelle; on y jette la graine & on la remue, afin que tout ce qu'il y a de léger ou d'impur surnage, & que la graine pleine & pesante aille au fond : il ne faut pas que le vin soit trop chaud, ni que la graine y reste trop long-temps, de peur qu'elle n'en soit offensée. La graine qui coule à fond est celle qu'on doit garder; on la tirera de l'écuelle aussi-tôt qu'elle sera tant soit peu imbibée de vin, & on la fera sécher à l'ombre entre deux linges bien propres & bien secs.

Il faut la mettre, pour la garder jusqu'au temps de la couvée suivante, dans des boîtes qui ferment bien juste, qu'on placera dans des coffres ou cabinets parmi des hardes, ou enveloppée dans de la panne ou des fourrures, & on la laissera en repos sans y toucher. Il est nécessaire que le lieu où l'on mettra les boîtes, ne soit ni trop chaud, ni froid, ni humide; car la chaleur feroit éclorre la graine avant le temps, le froid la morfondroit, & l'humidité la pourriroit. Nous avons parlé ci-dessus du choix des coccons pour la graine, nous avons dit la maniere de connoître la bonne, de la bien faire couver, & de la renouveller quand il est temps; c'est ainsi que les vers à soie se perpétuent à l'infini dans les familles. Venons maintenant à ce qu'ils nous donnent, c'est-à-dire, la soie & le fleuret.

ARTICLE V. *Des Soies & des Fleurets.*

La soie *crue* est celle que l'on tire sans feu, & qu'on dévide sans faire bouillir les coccons, qu'on incise pour en faire sortir le ver quatre ou cinq jours après qu'il est parfait : on en fait des gazes ou autres étoffes. Cette soie est fort pure, pourvu qu'on en sépare la premiere enveloppe extérieure, & la pellicule qui se

trouve joignant le ver en feve. Il est défendu de mêler de la crue avec de la soie cuite.

La soie *cuite* est celle qu'on a fait bouillir, pour la dévider plus facilement, comme celle dont on fait les velours, satins, damas, brocards, crêpes & autres étoffes.

Les coccons étant détachés, huit ou dix jours après leur perfection, ainsi que nous l'avons dit ci-dessus, on mettra d'un côté tous les bons coccons qui donneront la soie fine & déliée; & de l'autre côté, tous les coccons doubles, ou tous ceux qui sont ou foibles, ou grossiers & mal bâtis, parce que tous ces coccons ne donnent que ce que l'on appelle *soie grossiere*, & elle passe néanmoins assez souvent au même prix que la fine, parce que, ne s'en rencontrant guere que deux ou trois livres tout au plus, sur vingt ou trente livres de soie déliée, le tireur mêle le tout; mais pour cela, il doit avoir bien soin d'ôter des écheveaux tout le fleuret qui s'y peut trouver.

Quand on a ôté, comme nous l'avons dit, tout le fleuret qui enveloppe les coccons, on tire la soie aussi-tôt que les coccons sont déramés, pour prévenir la sortie des papillons, ou à loisir, si l'on a étouffé les coccons.

La soie des coccons qui n'ont point été étouffés, est plus belle & plus lustrée, & il vaut mieux la tirer aussi-tôt que les coccons sont détachés; parce qu'en les gardant, outre le danger qu'ils courent d'être brûlés, il y a toujours du déchet, à cause que la gomme que le ver rend avec la soie, s'endurcit, se perd, & la rend moindre, & plus difficile à tirer.

Filage & dévidage des Coccons.

On ne dévide ordinairement que les coccons les plus parfaits; ceux qui sont doubles, trop foibles ou trop grossiers, sont mis au rebut, non pas pour les rejeter absolument; mais parce que, n'étant pas propres au dévidage, on les réserve pour les tirer en flottes & en écheveaux.

Les coccons sont de différentes couleurs; les plus communs sont le jaune, l'oranger, l'isabelle & la couleur de chair; il y en a aussi de céladon & de couleur de soufre, & même quelques-uns de blancs; mais il est inutile d'en séparer les nuances pour les dévider à part, parce qu'elles se perdent toutes dans le décreusement des soies.

Pour le dévidage de la soie de dessus les coccons, il faut préparer deux machines; l'une est un fourneau chargé de son chaudron, & l'autre est un dévidoir ou métier à tirer les soies.

Ce dévidoir est un chassis de bois soutenu sur quatre pieds, d'une hauteur proportionnée au fourneau derriere lequel il se doit mettre, en sorte que les verges de fer dont on va parler, s'avancent jusqu'au milieu du chaudron qui est sur le fourneau, & soient à un pied & demi d'élévation au dessus de l'eau dont il est rempli.

Ces verges de fer sont au nombre de deux ou trois au plus, suivant le nombre d'écheveaux qu'on veut placer sur le dévidoir, sur lequel il n'en peut tenir plus de trois; elles sont attachées vers le milieu de la traverse antérieure du chassis, & sont percées d'un trou, pour recevoir les fils qui doivent servir aux écheveaux qu'on veut dévider.

Sur la même traverse, & vis-à-vis les verges de fer qui y sont attachées, s'élevent autant de morceaux de bois de trois pieds de haut, qui portent chacun à leur extrémité supérieure, ou une bobine, ou une petite poulie mouvante, sur lesquelles doivent rouler les fils que l'on y croise, pour que la soie soit rondelette : au-

delà sont trois fils-d'archal attachés sur un bâton qui traverse tout le chassis, & qui est rendu mobile par le moyen d'une roue de dix pouces de diametre, sur laquelle roule une corde qui roule en même temps sur l'arbre du dévidoir, qui est presqu'à l'extrémité du chassis.

Ce mouvement du bâton, qui avance & qui recule, & qui se communique au fil-d'archal qui y tient, & par où les fils passent, acheve de les croiser sur le dévidoir, ce croisement étant le plus important de l'ouvrage. Enfin, vers le bout du chassis est placé le dévidoir, dont les deux bouts posent sur les côtés du chassis, & qui est garni de sa manivelle, pour être tourné avec égalité & avec vitesse par le dévideur qui en est chargé.

La machine ainsi dressée, le fileur, assis auprès du fourneau qui est au devant, met dans l'eau du chaudron placé sur le fourneau, & qu'il a fait chauffer & bouillir jusqu'à un degré que le seul usage apprend, une poignée ou deux de coccons bien nettoyés de leur bourre; ensuite il les remue & les agite avec des verges de bouleau ou de bruyere bien seches, liées & coupées en forme de brosses; & lorsque la chaleur & l'agitation ont détaché des coccons les bouts de soie qui se prennent à ces verges, il les alonge jusqu'à ce qu'aucun fleuret n'y paroisse plus, & les joignant dix ou même douze ou quatorze ensemble, il en forme des fils égaux, & de la grosseur convenable aux ouvrages auxquels ils sont destinés: huit bouts suffisent pour la rubannerie; & les pannes, velours & autres étoffes de soie, ne peuvent être travaillés qu'avec des fils de douze à quatorze bouts.

Ces bouts, ainsi réunis en trois divers fils, se passent d'abord dans les trous des trois verges de fer qui sont au devant du dévidoir, puis sur les bobines ou poulies, ensuite dans le fil-d'archal qui tient au bâton; enfin étant alongés jusqu'au dévidoir même, ils y sont attachés deux aux deux bouts des barres, aux bras du dévidoir, & le troisieme au milieu, si l'on veut trois écheveaux, ce qui est assez difficile à conduire; mais quand on n'en veut que deux, ce qui est l'ordinaire, c'est aux deux bouts seulement qu'il les faut mettre, afin que les fils tirent & bandent également.

Tandis que le dévideur tourne la manivelle du dévidoir qui donne le mouvement à toute la machine, le fileur conduit ses fils, en substitue de nouveaux lorsqu'il s'en rompt, ou que les coccons finissent, les fortifie, s'il est nécessaire, en y en ajoutant d'autres, & ôte les coccons dévidés, & ceux qui, étant percés, se remplissent d'eau. Enfin, ces deux ouvriers, s'ils s'entendent, peuvent filer & dévider en un jour jusqu'à trois livres de soie; ce qui est bien d'une autre avance & d'un profit bien plus grand que ce qui se peut filer au fuseau ou au rouet.

Si le fileur ne peut conduire trois ou même deux fils, il faut qu'il charge tour-à-tour les deux barres du dévidoir, afin qu'il tourne avec égalité; car autrement l'unique fil qu'il conduit, se romproit trop souvent, ce qui feroit perdre bien du temps & rendroit la soie inégale. On ne doit lever les écheveaux de dessus le dévidoir que d'un jour à l'autre, sans quoi la soie se froisse & perd son lustre.

L'eau de riviere, pourvu qu'elle soit claire, est meilleure pour le tirage de la soie que celle de puits. Plus les coccons sont forts, plus l'eau doit être chaude: il faut pourtant que le tireur ait de l'eau fraîche à côté de lui, pour en jeter sur les coccons quand l'eau du chaudron est trop chaude: il faut aussi que le tireur ait soin d'en ôter avec une écumoire ou avec son balai tous les vers qui corromproient l'eau: il est même bon de changer l'eau du chaudron, deux ou trois fois le jour, afin que la soie en soit plus belle & plus lustrée.

Ce décreusement emporte toutes les couleurs des coccons, & fait toutes les soies blanches; c'est la teinture qui leur donne ensuite la couleur qu'on veut.

Comme toutes les soies ne peuvent pas être filées & dévidées à cette machine, soit parce que les coccons ont été percés par les vers à soie mêmes, soit parce

qu'ils étoient doubles & trop foibles pour souffrir l'eau, soit parce qu'ils étoient trop grossiers, soit enfin parce que sur les coccons filés il reste ordinairement quelque peu de soie, on fait de tous ces résidus une soie que l'on nomme fleuret, & qui néanmoins est de deux qualités bien différentes.

Les fleurets fins, qui ressemblent assez à la plus belle soie, se font des bourres de tous les coccons, & des soies qu'on peut lever ou arracher de dessus ceux qui n'ont pas été mis à l'eau. Cette bourre peignée ou cardée, ou même telle qu'elle sort de dessus les coccons, se file au fuseau ou au rouet. Les soies propres à coudre qu'on en fait, ne sont pas moins lustrées que les plus belles soies; les étoffes même qu'on en fabrique, ont du lustre & de la beauté.

A l'égard de toutes les coques, après les avoir ouvertes avec des ciseaux, & en avoir tiré les feves, qui servent, ainsi que les papillons, à nourrir les volailles, on laisse tremper ces coques dans des terrines dont on change l'eau tous les jours, afin qu'elles ne s'empuantissent point, & pour faire blanchir les fleurets plus tôt: ce décreusement les amollit, & leur ôte la gomme du dedans de la coque, qui la rendroit impénétrable à l'eau & à l'air même. Ensuite on fait bouillir les fleurets ainsi amollis pendant une demi-heure, dans une lessive de cendres bien coulée & bien claire; & lorsqu'ils ont été bien lavés à la riviere, puis bien séchés au soleil, on les carde pour les filer comme les autres fleurets au fuseau ou au rouet. Ces fleurets-ci, quoique moindres que les premiers, ne laissent pas de faire des soies à coudre assez lustrées, & des étoffes assez fines, mais presque sans lustre.

Les différens apprêts qu'on donne aux soies pour les rendre propres à être employées, sont le filage, le dévidage, le moulinage & la teinture.

On fait avec la soie les velours, pannes, gros de Tours ou de Naples, poux de soie, taffetas, satins, damas, véniciennes, tabis à fleurs, brocards, crêpes, serge de soie, (qui est une étoffe de soie croisée obliquement,) rubans, bas, gants, &c. Les étoffes toutes de soies, comme velours, pannes, gros de Tours, satins, damas & taffetas, doivent avoir une demi-aune moins un vingt-quatrieme de largeur.

Les soies de Messine sont les meilleures pour les étoffes pleines & unies, parce qu'elles prennent une belle teinture. Les soies de Perse & de la Chine sont blanches & très-fines. Les plus belles soies de Syrie sont celles de Luges, Souf & Bliledun. On appelle soie *grege* ou *en mutasse*, celle qui sort de dessus le coccon, & qui est par pelottes comme le chanvre & le lin avant que d'être filés: on en trafique en balles. On appelle *bourres & straces de soie*, les grosses soies qu'on fait passer souvent pour fines; & on appelle *soies apprêtées* ou *organsin de Boulogne*, celles qui sont torses, apprêtées, bien conditionnées, & qui, après avoir passé deux fois par le moulin, sont prêtes à mettre en teintures & en œuvre.

Soie de la Chine.

La soie qu'on recueille à la Chine est plus grossiere que la nôtre, parce qu'elle se fait à la campagne dans les champs mêmes où sont les mûriers: on y a une si grande quantité de vers, qu'on ne peut pas les faire travailler tous dans les maisons. Lorsque les vers sont éclos, les Chinois voient combien un mûrier en peut nourrir; & selon ce qu'ils en jugent, ils en font échaler: cela fait, ils ne se mettent en peine que d'aller recueillir la soie quand les vers l'ont fabriquée. Leurs œufs ou graines sont beaucoup plus gros que ceux de ces pays-ci. C'est une chose agréable à voir que leurs mûriers; on croiroit de loin qu'ils portent des abricots.

Soie d'Orient.

Il y a en Orient une plante qui produit aussi une espece de soie qu'on fait entrer

dans la fabrique de plusieurs étoffes des Indes & de la Chine. Les feuilles de cette plante sont peu larges, hautes d'un pied, & armées d'aiguillons semblables à ceux des artichaux : son fruit est une gousse qui ressemble à un perroquet vert, ayant, comme lui, pieds, queue & tête, avec de petits cercles jaunes qui figurent comme ses yeux; cette gousse contient une matiere très-blanche & déliée; on la file, & c'est la soie : sa graine y est mêlée dans la gousse. On en a apporté en France par curiosité; elle y a été deux ans à venir, & elle n'y a pas profité.

Soie d'Araignée.

Il y a environ quarante ans qu'on a trouvé en France le secret de faire de la soie d'araignée, & l'on en a fabriqué quelques ouvrages, comme gants & bas au métier; on les a fait de coques assez semblables à celles des vers à soie, que les araignées les plus communes, à jambes courtes, font au mois d'Août & de Septembre; mais comme il faudroit trouver & nourrir un très-grand nombre d'araignées pour avoir très-peu de leur soie, qui est sans lustre, & que ces insectes s'entretuent lorsqu'on les met ensemble, il y a apparence que cette découverte n'enrichira point notre Maison rustique. Les curieux n'ont qu'à lire ce qui en a été dit pour & contre, dans les mémoires de l'académie des sciences, de l'année 1710.

Soie de Chenilles.

On s'est avisé aussi depuis quelques années, de dévider des coques de chenilles qui se plaisent sur les poiriers, il s'y est trouvé peu de soie dessus chaque coque, & on a eu de la peine à la dévider. Au surplus, cette soie est lustrée, & est plus forte que celle des vers à soie.





LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ÉCONOMIE GÉNÉRALE DES BIENS DE CAMPAGNE.



PREMIERE PARTIE.

L'INTÉRIEUR, ET LA BASSE-COUR DE LA MAISON RUSTIQUE.



LIVRE SIXIEME.

Commerce & débit, usage & qualités de tout ce qui se tire de la Basse-Cour.



CHAPITRE PREMIER.

Commerce & débit de tout ce qui se tire de la Basse-Cour.

NOUS ne dirons rien encore ici des fruits, des grains, ni de tout ce qui se tire des jardins, terres labourables, prés ou bois. Dans chaque livre de cet ouvrage qui traitera de ces différentes especes de biens, nous parlerons du débit de ce qui en provient. Il n'est donc ici question que de ce que produit la basse-cour, c'est-à dire, du commerce & débit de ce qu'on en peut tirer. 1°. De la

volaille. 2°. Des bêtes à laines. 3°. Des bêtes à cornes. 4°. Des cochons & des chevres. 5°. Du laitage. 6°. Des chevaux. 7°. Des mouches à miel, miel & cire, &c. Quant aux vers à soie, soies & fleurets, nous en avons parlé ci-dessus.

Le débit des denrées & le commerce de la basse-cour est le principal du ménage des champs, au point qu'un bon fermier trouve dans sa basse-cour de quoi payer le Roi & son propriétaire, & encore de quoi entretenir sa maison, en sorte qu'il profite absolument du reste de sa ferme. Outre les profits journaliers qu'une bonne ménagere fait se faire de la volaille & du détail de sa basse-cour, le commerce des bestiaux est seul plus important que les autres, & ç'a été de tout temps le plus enrichissant; de même que les pays de pâturages sont les plus opulens. Une ménagerie bien conduite est un trésor vivant, une mine qui renaît tous les jours; mais aussi il faut que le chef de notre Maison rustique soit assez aisé, ou qu'il prenne assez bien ses mesures, pour qu'il puisse non-seulement fournir aux charges & aux dépenses, mais encore attendre les saisons, les occasions & les années favorables pour son commerce & pour le débit de ses bestiaux & denrées: il s'y trouve quelquefois en avance pour quelque temps; mais il retire bientôt son argent au quadruple.

Il s'appliquera à connoître quelle est l'espece des différens produits de la basse-cour dont il aura mieux le débouchement, & il réglera son commerce de chaque espece sur le plus ou le moins de débit qu'il sera à portée d'en avoir. Par exemple, s'il est près de quelque lieu d'où il puisse tirer un grand profit de cochons de lait, de veaux, d'agneaux, de beurre & de lait, il s'attachera à avoir & à débiter le plus qu'il pourra de ces especes; au contraire, si le lieu n'a point de débit, il élevera ses volailles & ses bestiaux pour faire de grosses nourritures, & il tendra plutôt aux fromages qu'au beurre & au lait.

Commerce de la Volaille.

Les coqs, poules, poulets, poulardes & chapons, les dindons, dindes & dindonneaux, les canards, canes & canetons, les pigeons, les faisans, les cailles, les cygnes, les paons, les oies, &c. font un profit considérable; c'est un secours toujours présent pour la maison, c'est de l'argent comptant quand on les porte à chacun des marchés des lieux voisins, & il y a quantité de poulailliers & de pourvoyeurs qui les viennent chercher jusqu'à trente & quarante lieues de Paris.

On commerce de la chair des volailles, des petits qu'elles donnent, & même de leur duvet & de leurs plumes. Les œufs que la plupart donnent, sont aussi de défaite.

La volaille se vend bien à la S. Martin, aux Rois & au Carnaval. Mais pour éviter toutes répétitions, voyez la connoissance des temps de vendre & d'acheter avec plus de profit toutes les denrées en général, dans l'année du laboureur, ou les opérations & autres ouvrages des terres, pendant tous les mois de l'année, dans notre seconde partie.

Nous observerons au sujet des pigeons, qu'il y a des gens qui, au lieu de vendre leurs pigeons, afferment leur colombier à prix d'argent ou à croît, c'est-à-dire, moyennant telle part dans les pigeons qui en proviendront par an, ou bien encore à la charge d'en rendre tel nombre de paires à forfait.

Quoique la chair de la volaille soit le principal du produit qu'on en tire, il faut aussi savoir en ménager les œufs & mettre à profit jusqu'au duvet & aux plumes. Nous parlerons des œufs à l'article du commerce du lait, du beurre & du fromage.

Quant aux duvets & aux plumes, le duvet des oies & des oisons, est ce qui en est le plus cher. On appelle duvet, les petites plumes fines d'auprès de la chair : & celles des oies & oisons sont plus fines & plus douces qu'aucunes autres : on en fait des lits, on en remplit des carreaux, des sieges de carrosse & des coussins ; on se sert aussi, pour cet effet, de plumes de canards sauvages ou privés : souvent même on les mêle avec celles d'oies. Les grosses plumes d'oies servent pour écrire : celles de Hollande sont plus estimées que celles de France, de même que le duvet qui vient d'Allemagne passe pour le plus fin. On fait des balais avec les grandes plumes de poulets d'Inde ; & le menu peuple, pour ne rien perdre, fait des lits de plumes de celles de poules, coqs & pigeons.

On vend aussi les plumes des cygnes pour écrire : leurs peaux sont d'un bon débit, à cause de leur grande blancheur, & de leur duvet qui est très-fin & très-chaud : on en fait des houpes à poudrer, des fourrures de manteaux de lits, de vestes, &c.

Commerce des Bêtes à laine.

C'est un commerce très-vivant & très-lucratif, sur-tout dans les pays où il y a beaucoup de pâturages secs.

Il consiste d'abord à avoir un troupeau qui donne des agneaux qu'on vend ou qu'on éleve ; des toisons ou laines que fournissent principalement les moutons, (raison pour laquelle beaucoup de gens entendus dans l'agriculture ne garnissent leurs troupeaux que de moutons ;) du lait, de la graisse, des peaux, dont on fait un grand débit, & enfin des moutons & brebis qu'on engraisse pour vendre ou tuer quand on veut. Nous avons parlé de tout cela au chapitre des bêtes à laine. Il faut seulement ajouter, à l'égard des agneaux, qu'il n'y a que ceux de lait qu'il est permis de tuer ou de vendre pour être tués & mangés ; cela n'est même permis que depuis Noël jusqu'à la Pentecôte : hors ce temps, les agneaux de lait ; & en tout temps, ceux qui sont hors de lait, doivent être conservés pour multiplier l'espece & les laines dans tout le royaume : il est seulement permis aux laboureurs de se les vendre les uns aux autres pour garnir leurs troupeaux.

Outre ces profits ordinaires & domestiques, on donne encore une partie, comme nous l'avons déja dit, de ses brebis à cheptel : celui qui les prend, en rend, à la fin du bail, autant qu'on lui en a donné ; & pendant la durée du bail, le bailleur & lui partagent par moitié, tout ce qui en vient d'agneaux, moutons, brebis & laines. Ce commerce est fort en vogue dans le Gâtinois.

Ceux qui ont de l'argent comptant, pour le faire profiter & en tirer un bon revenu qui n'est point usuraire, peuvent se mêler du commerce des troupeaux à moitié ; on y fait son compte en fort peu de temps : c'est le commerce le plus usité & où l'on gagne le plus à la campagne.

Pour le commencer, on achete des bêtes à laine au loin, afin qu'elles coûtent moins ; & pour n'être point trompé, on prend avec soi un berger fidele ou autre personne qui s'y connoisse. Chaque bête ne coûte quelquefois que cinquante sols, & au plus, trois livres ou trois livres dix sols.

Avant de faire l'achat, on doit s'assurer de laboureurs & fermiers qui pourront prendre les troupeaux à moitié de croît, & il faut faire en sorte qu'ils soient dans de bons pâturages. Si l'on trouve des fermes où il n'y ait point de troupeaux, l'on peut composer avec les propriétaires ou fermiers, tant pour le pâturage, que pour la consommation de leurs paille & fourrages, dont ils auront les fumiers, & y mettre le troupeau avec un berger pendant le temps convenu.

Il faut observer dans ce commerce, 1°. que les troupeaux sont ordinairement composés de cent ou cent vingt bêtes, avec quatre béliers au plus. 2°. Que ces

troupeaux se donnent d'ordinaire à moitié pour trois ou six ans. 3°. Que les laboureurs ou autres, qui les prennent à moitié, s'obligent de nourrir le berger, même de payer ses gages ou moitié, selon la convention qu'on fait avec eux. 4°. Que le propriétaire du troupeau doit, de temps en temps, donner la piece au berger, afin qu'il en ait bien soin, & pour que le troupeau ne souffre point de la négligence ou de la malice, qui est à craindre dans la plupart des pâtres.

Et pour faire voir que ce commerce est d'un bon rapport, & que bien des gens s'en mêleroient s'ils en avoient connoissance, il faut présupposer qu'un troupeau de deux cents bêtes coûtera environ six cents livres, à trois livres chaque bête : on donnera ce troupeau à moitié de croît & profit à un fermier; on aura donc pour profit les agneaux, les laines & les moutons. Supposons que ce troupeau rapporte par année au moins cent agneaux, à trois livres la piece, de trois cents livres, c'est pour la moitié du propriétaire cent cinquante livres : & supposé qu'il y ait un cent de laines, que l'on vend ordinairement cent francs ou cent vingt livres, c'est pour moitié soixante livres au plus, & au moins cinquante livres; de sorte que, sur le pied le plus bas, ce seroit deux cents livres au moins par an pour le propriétaire, sans les moutons. On voit donc clairement qu'au bout de trois ans l'on est remboursé du prix du troupeau, qui reste toujours dans son entier. De plus, quand on ne vend pas les agneaux, on les éleve, & au bout de trois ans, on en a un second troupeau.

Lorsque les moutons sont gras & qu'on veut s'en défaire, ils se vendent depuis quatorze jusqu'à dix-huit ou vingt livres la paire, quand ils sont bons.

Si l'on veut engraisser le troupeau pour le vendre à des bouchers, l'on cherche à le mettre, comme il est dit ci-devant, dans une ferme où il n'y en a point, ou dans quelque pâture grasse; & étant convenu avec le propriétaire ou fermier pour l'herbage & affourrage des moutons, l'on en fait quelquefois deux graisses qu'on vend comme dessus.

Dans ce commerce de troupeau, il n'y a à craindre, pour le propriétaire, que la mortalité, dont les fermiers, à qui on les donne, ne sont point tenus; pourvu qu'il n'y ait point de leur faute & négligence : car, en ce cas, ils en sont responsables; sinon ils ne sont obligés que de rendre les peaux des bêtes mortes au propriétaire : c'est pourquoi, en visitant ses troupeaux, il ne faut pas qu'il oublie les bergers, qui ont souvent part à la mortalité par maléfice ou par négligence.

On convient ordinairement, par le bail à cheptel, que le nombre des bestiaux, que l'on a d'abord donné à cheptel, sera remplacé par les nouveaux venus, en sorte que le maître & le fermier ne partagent que le surplus; & c'est proprement là ce qu'on appelle le *croît*, car le croît est la multiplication des bestiaux, qui font le profit du bail.

Les troupeaux sont aussi d'un grand profit aux laboureurs qui les prennent à moitié, parce qu'ils font des fumiers de la consommation de leurs pailles & fourrages pour fumer leurs terres, dans lesquelles ils les font aussi parquer pour la même fin; & outre cela, ils ont la moitié des agneaux, des laines & des moutons.

Il est bon de savoir, au surplus, que celui qui donne le troupeau à moitié, doit prendre, pour sa sûreté, un billet ou reconnoissance du propriétaire de la ferme où on le met, comme il y consent & qu'il est à moitié; sans cela, si le maître du bien venoit à saisir les effets de sa ferme, il excluroit le propriétaire des bestiaux en vertu de son privilege de bailleur de fonds, dont le fermier pourrroit aussi se servir par collusion avec son maître : car, le troupeau se trouvant saisi, il est toujours réputé appartenir au fermier entiérement.

Il est même à propos d'avoir un bail authentique des bestiaux qu'on donne à

cheptel, afin que ni les créanciers du preneur, ni les collecteurs pour la taille, ni le propriétaire de la ferme pour ſes redevances, ne puiſſent pas, en vertu du privilege qu'ils ont ſur tout ce qui eſt dans la ferme, s'emparer de tout le profit, ou même des propres bêtes : pour cela, il faut que le bail en ſoit paſſé pardevant notaires, qu'il ſoit publié à l'iſſue de la meſſe paroiſſiale du domicile du preneur, qu'il ſoit enregiſtré au greffe de l'Election d'où dépend ſa demeure, & qu'il ſoit ſignifié, ou du moins connu par écrit au propriétaire de la terre ou ferme, avant que les beſtiaux y entrent.

Il y a encore une autre eſpece très-fructueuſe de commerce de bêtes à laine : elle eſt fort en uſage dans les endroits fertiles en blé, parce qu'après la moiſſon ce bétail y trouve de quoi glaner. Dans le mois de Mai ou de Juin, on achete aux foires ou aux marchés, tel nombre de ces bêtes qu'on juge à propos : on les mene paître dans les terres, après la levée des grains, c'eſt la nourriture qui les engraiſſe le plus ; & au bout de trois mois, elles ſe trouvent en état d'être vendues graſſes, ſans qu'il en ait coûté qu'un peu de ſoin, comme nous l'avons dit au chapitre des *bêtes à laine.* Ceux qui entendent ce commerce, y font tous les ans un gain conſidérable, dans l'eſpace d'environ quatre mois.

De même, quand on a des pâtures, on les charge de moutons, qu'on renouvelle pluſieurs fois en une année.

Commerce des laines.

Le commerce des laines eſt très-conſidérable en Europe ; & la France en conſomme une ſi grande quantité, que, malgré l'abondance qu'il s'en trouve dans le royaume, elle eſt obligée d'en tirer beaucoup des étrangers.

Les laines françoiſes viennent le plus abondamment du Languedoc, du Berry, de la Normandie & de la Bourgogne ; les autres provinces, comme Picardie & Champagne, en fourniſſent moins, & elles ſont de moindre qualité. Les *abats chaı .ées* de la Saintonge & du Limoſin ſont auſſi une ſorte de laine de moindre qualité, à peu près ſemblable à ce qu'on appelle des paignons & des plures.

Les laines étrangeres ſont tirées d'Eſpagne, de Portugal, des trois royaumes d'Angleterre & de Hollande. Marſeille nous en apporte du Levant, dont celles de Smyrne & de Conſtantinople ſont les meilleures : celles de Barbarie ſont peu eſtimées.

La laine paſſe par bien des mains avant d'être en état de l'employer. Après que le tondeur l'a coupée, on la lave, puis on la fait ſécher, enſuite on l'épluche & on la bat, après on y met l'huiſe ; & quand elle a été cardée & filée, on la travaille, ou ſur le métier, ou à l'aiguille.

Les laines de France ſe vendent ordinairement par les laboureurs & fermiers en toiſon & tout en *ſuin ;* ou, comme diſent les Bas-Normands, en *ſuif*, c'eſt-à-dire, telles qu'elles ont été tondues, ſans avoir été lavées de la graiſſe qui eſt deſſus : ailleurs ces laines graſſes ſe nomment laines *ſurges.*

Les marchands qui les achetent ainſi de la premiere main avec leur ſuin, les font laver, pour en faire enſuite le triage, ou pour les vendre en toiſon, ſans autre apprêt que de les avoir lavées. On appelle *piles*, des monceaux de laines, qui ſont formés de celles que l'on coupe, à meſure qu'on les abat de deſſus l'animal. On fait ordinairement autant de piles qu'il y a de différentes ſortes de laines ; & chaque particulier faiſant ſes piles à part, il y en a par conſéquent de différentes valeurs, quoique toutes du même canton.

Lavage des laines. Le temps de la coupe des laines eſt en Mai & Juin : à

mesure qu'on tond les moutons, on met les laines en pile; ensuite on les lave pour en tirer la graisse & les ordures : ce lavage va jusqu'au mois d'Août.

Le déchet qu'il y a d'une laine en suin, lorsqu'on la fait bien laver, est ordinairement de moitié, & même de cinquante-trois par cent, pour les laines de Castille; en sorte que dix-sept arrobes de laine en suin, ne donnent que huit arrobes de laine lavée; ce qui compose ordinairement une balle. L'*arrobe* est un poids d'Espagne & de Portugal, mais différent entr'eux; car l'arrobe de Madrid revient au plus à vingt-trois livres un quart poids de Paris, & celle de Lisbonne à près de vingt-neuf livres, aussi mesure de Paris.

Ce déchet des laines n'est pas toujours égal, y ayant des années où il est plus grand, & d'autres où il est moindre, & c'est à quoi l'acheteur doit prendre garde. Le déchet est plus considérable quand il n'a point plu dans le temps de la coupe : au contraire, il y en a moins quand la saison a été pluvieuse; ce qui provient de ce que la pluie emporte une partie de la graisse & des ordures des laines, lorsqu'elles sont encore sur le dos des moutons, ou même lorsqu'après avoir été coupées, elles restent en pile en attendant le lavage.

Les années qu'il n'a point plu, ordinairement les propriétaires font mal laver leurs laines, pour regagner sur le lavage le déchet que le manque de pluie a pu leur causer.

Les Anglois lavent leurs moutons, d'où il arrive que les laines étant tondues, sont plus aisées à nettoyer, qu'elles deviennent plus éclatantes, & ne souffrent point de déchet au lavage, comme celles de France qui ne sont point lavées avant la tonte.

Triage des laines. Chaque toison est composée de plusieurs qualités de laine, qu'on a soin de trier & de séparer après le lavage, suivant les différens usages à quoi elles sont propres.

Ceux qui font le commerce des laines de France, tirent ordinairement trois sortes de laine de chaque toison. 1°. La mere-laine, qui est celle du cou & de dessus le dos. 2°. La laine des queues & des cuisses. 4°. Celle de la gorge, de dessous le ventre & des autres endroits du corps. Celle qu'on nomme crotton ou crottin, parce qu'elle est gâtée par les crottes de l'animal, en peut former une quatrieme espece; mais c'est un rebut qu'on ne compte presque pour rien.

La mere laine est encore de deux sortes, qu'on distingue par les noms de laine fine & moyenne, ou de haute & basse laine; & cela selon que les toisons sont courtes & fines, longues ou grossieres.

Pour tirer des toisons une plus grande quantité de laine fine, on s'est avisé de séparer le cœur des laines de la seconde & troisieme qualité, c'est-à-dire, la laine qui est au centre de chaque flocon de la toison. Il seroit à souhaiter qu'on pût empêcher cette séparation du cœur des laines, qui est pernicieuse & abusive.

Les Espagnols font à peu près le même triage que les François, en les partageant en laines fines, moyennes & inférieures, qu'on nomme prime, seconde & tierce. En Espagne, ces trois sortes de laines ne se vendent qu'ensemble, pour n'avoir point de mauvais restes; au lieu que les François les vendent ou les achetent séparément ou en détail, selon l'usage & les manufactures auxquelles on les destine. Cet assortiment de laines d'Espagne est toujours de trois sortes, prime, seconde & tierce; & pour plus de facilité, on marque chaque balle d'une lettre majuscule de l'alphabet, qui dénote l'espece de laine qui y est renfermée. Pour que la séparation soit bien faite, il faut que sur quinze balles de laine, il y en ait douze marquées *R*, c'est-à-dire, résines ou primes; deux marquées *F*, qui signifie fines ou secondes; & une marquée *T*, qui veut dire tierces ou troisiemes.

Les habiles fabricans croient qu'il y a plus d'avantage à acheter les laines toutes triées qu'en toison, parce que les marchands de laines ont coutume de les farder en roulant le plus fin par dessus, & renfermant le plus mauvais en dedans.

Les meilleures laines de France viennent de Basse-Normandie, & sur-tout de Valogne & du Cotentin : celles de Pont-Audemer sont grossieres.

Les laines étrangeres, sur-tout celles d'Espagne, de Portugal & d'Angleterre, l'emportent de beaucoup sur les nôtres; mais les manufacturiers François entendent si bien à mêler & allier les laines de leur cru avec les étrangeres, que leur habileté nous dédommage de cette différence.

La laine d'agnelins est de très-mauvaise qualité; elle n'est permise que dans la fabrique des chapeaux. Les laines pélades, que les mégissiers font tomber par le moyen de la chaux, de dessus les peaux qu'ils apprêtent, ne sont bonnes qu'à faire les trames de certaines étoffes.

Nous oublions de dire qu'en lavant les laines, sur-tout celles de dessous la gorge & d'entre les cuisses, il faut avoir soin d'en recueillir la graisse en suin, qui nage sur l'eau; & après l'avoir passée par un linge, la mettre dans de petits barils, pour s'en servir ou la vendre aux épiciers & droguistes. Cette graisse s'appelle *œsype*, *si*, *serin* ou *suin*, suivant les différentes provinces : elle est d'usage dans la médecine, sur-tout pour les fluxions de la gorge, en la mêlant avec de l'huile de lis & de camomille. On la doit choisir nouvelle, d'une consistance moyenne, d'un gris de souris, sans saleté & d'un goût supportable. Quand elle vieillit, elle ressemble à du savon sec, & s'empuantit à l'excès : cependant, à force d'être gardée, elle acquiert ensuite une odeur assez agréable, & approchant de celle de l'ambre gris. Le Berry, la Beauce & la Normandie fournissent beaucoup d'*œsype*.

Commerce des Bêtes à cornes.

Ce commerce est considérable, en ce que les bœufs rendent d'abord de grands & longs services au labour & au charroi, & qu'ensuite on les vend encore fort cher, après les avoir engraissés. Si on les tue, on tire profit, non-seulement de leur chair, mais aussi de leur graisse, de leurs peaux, de leurs cornes, &c. Les années fertiles en grains, sont celles où l'on nourrit le plus de bestiaux, tant gros que menus, en hiver comme en été; & par cet emploi des fourrages, on se dédommage de la rareté du grain.

Les vaches font plus de profit par leur lait & leur fécondité, que par leur service, quoiqu'on les fasse quelquefois tirer comme les bœufs, & qu'on les vende aussi, quand on les a engraissées.

Le temps où ce bétail est plus gras & de meilleur débit, est ordinairement à la fin de l'automne : il faut attendre, le moins qu'on peut, à les vendre en hiver.

Les veaux sont fort chers en cette saison, quoiqu'il n'y ait pas beaucoup de ménage à faire vêler les vaches dans ce temps.

On fait aussi argent des peaux de bœufs & de vaches, & on vend jusqu'à leurs cornes, parce qu'elles servent à différens usages, sur-tout aux ouvriers qui travaillent en cornes, comme couteliers, tabletiers, peigniers & autres : on en fait aussi de la colle forte.

Quand on est à portée de commercer en bêtes à cornes, on les achete maigres sur la fin de Mai pour les engraisser, soit dans les pâturages ou autrement, comme nous l'avons dit au chapitre des bêtes à cornes, & on les revend ensuite. Lorsqu'on se connoît en bœufs & en vaches, il y a beaucoup de profit à faire ce commerce. Nous avons enseigné au même chapitre ce qui peut faciliter la connois-

ſance de la bonté de ces animaux ; mais nous ajouterons ici que tous beſtiaux dont le foie eſt gâté, qui eſt une eſpece de ladrerie, ſont confiſcables, de même que les cochons ladres, les veaux mort-nés, les moutons qui ont le claveau, les porcs nourris chez les huiliers, & généralement toutes chairs mal-ſaines. Il eſt défendu, ſous peine de confiſcation & de vingt-cinq livres d'amende, à tous marchands de beſtiaux ou bouchers d'en acheter à deux lieues près des villes, parce qu'ils doivent être amenés aux foires & marchés pour l'abondance publique ; & même afin qu'il n'y ait point de monopole entr'eux, & que les plus riches ne ſe rendent pas les maîtres de la plupart des beſtiaux, pour vendre la viande à leur taux, ils doivent être lotis aux foires & marchés entre tous les bouchers qui s'y trouvent, pour qu'ils ſoient tous fournis également.

Les bœufs & vaches ſont ſujets à garantie comme les chevaux. Voyez *cas rédhibitoires*, à l'article des chevaux ; même à celle de la mort dans les dix jours, en comptant celui de l'achat.

On donne auſſi les vaches à cheptel comme les brebis, mais à des conditions différentes. Ce commerce n'eſt pas moins uſité dans le Gâtinois, où l'on donne auſſi des mouches à miel à cheptel, & juſqu'à des dindons.

Le revenu des vaches qu'on donne à loyer, eſt auſſi fort conſidérable ; car une vache qui coûtera peut-être quarante-cinq livres, (aujourd'hui elles ſont bien augmentées), ce qui ne feroit que quarante-cinq ſols d'intérêt par an, ſe louera depuis ſix juſqu'à huit livres par année, & outre cela l'on retient ſouvent le premier veau ; mais auſſi il y a à craindre la mortalité des vaches, qui tombe ſur le propriétaire ou bailleur ; & le preneur, qui n'y participe point, a tous les profits de la vache qui n'eſt point à lui : c'eſt pourquoi le haſard contrebalance le revenu pour le propriétaire, & met l'égalité entre lui & le fermier ; ce qui rend ce trafic licite & très-ordinaire.

En Brie, les fermiers donnent de même des troupeaux à moitié croît ; procédé très-lucratif, puiſqu'il peut rapporter trente pour cent quand tout va bien ; auſſi on riſque de tout perdre, mais c'eſt par maladie, ce qui arrive rarement. Enfin ils achetent des bandes de dindons qu'ils répandent après la moiſſon dans les grandes pieces de chaume qui ſont autour de la maiſon, où ces animaux ſe nourriſſent bien des grains qu'ils ramaſſent après la récolte : on revend les dindons à la Saint Martin, le double au moins de ce qu'on les a achetés.

Ceux qui veulent s'en mêler, doivent aller acheter des vaches aux foires éloignées, parce qu'ils les y trouvent à bon prix, dans les pays où il y a peu de pâturages, où elles ſont maigres, mais elles s'engraiſſent dans les pâturages plus gras. L'achat étant fait, on les donne à loyer pour trois ou ſix années, à raiſon de cinq, ſix ou huit livres par an, eu égard à la bonté des vaches, à la charge par le preneur, de les nourrir, loger & héberger, & à la fin du bail, de les rendre ſaines & en bon état. Le bailleur retient aſſez ſouvent le premier veau, & la clauſe ordinaire du bail ſur la mort de la vache, eſt que ſi elle vient à mourir par la négligence ou par la faute du preneur ou de ſes gens, il en paiera la valeur convenue ; au lieu qu'il en ſera déchargé ſi elle meurt de ſa mort naturelle, pourvu qu'il le faſſe certifier par gens dignes de foi. On ſtipule auſſi par le bail, que les vaches ne ſeront point employées au labourage ni au charroi. On donne auſſi les bœufs à cheptel.

Pour que celui qui donne des vaches à loyer, ne coure point de riſque de les perdre, ou d'être exclus du privilege qu'il a pour ſes loyers, ſoit par le propriétaire de la ferme ou par le Roi, pour la taille du fermier, il faut que le bailleur de vaches à loyer prenne les mêmes précautions que pour les baux de brebis ; c'eſt-à-dire, qu'il ſe faſſe faire un bail pardevant notaires, contenant le nombre & le

le poil de ses vaches; qu'il fasse publier ce bail au prône de la paroisse du preneur, & qu'il le fasse enregistrer au greffe de l'élection dans laquelle est cette paroisse, &c.

Commerce des Cochons, des Chevres & Boucs.

Le temps de vendre les cochons gras, est depuis le mois d'Octobre jusqu'au Carême. Au surplus, nous avons expliqué, au chapitre des *cochons*, tous les profits qu'on en peut tirer, & le temps & les manieres de les engraisser : ainsi, pour en bien entendre le commerce & le débit, il n'y a qu'à pratiquer ce qui a été dit dans ce chapitre.

Il en est de même du commerce des boucs, chevres & chevreaux. Le chapitre qui parle de ces animaux, en explique tous les profits. Le Dauphiné, l'Aquitaine & le Poitou, sont celles de nos provinces où l'on nourrit plus de chevres : les chevreaux du Poitou sont les plus estimés ; on les compare, en bonté, à ceux d'Italie. Il n'est point permis de nourrir aucuns de ces bestiaux dans les paroisses où il y a des vignes, des pépinieres aux champs, des ozeraies ou des bois taillis : on doit les tenir & nourrir dans les montagnes & les lieux incultes.

Les réglemens de police défendent, sous peine d'amende arbitraire, d'exposer en vente, dans les marchés, les cochons nourris de son ou même de foin, parmi ceux nourris de grains; & le vendeur est obligé de dire quels sont ceux qui ont été nourris de grains, & ceux qui l'ont été de son ou de foin. Tous porcs ladres, ou nourris par des huiliers ou par des barbiers, sont défendus & confiscables dans les marchés & boucheries. Il est même défendu dans les villes bien policées, d'y nourrir aucuns cochons, chevreaux, agneaux, pigeons ni volailles, à cause du mauvais air.

Commerce & débit des Œufs, du Lait, du Beurre & Fromage.

En parlant des différentes especes de volailles, nous avons marqué quels sont les œufs bons à manger; & en parlant des bestiaux, nous avons dit quels sont ceux qui donnent de bon lait, quel en est l'usage, & les différentes especes de fromages qu'on en fait : nous avons aussi enseigné différentes façons d'en faire; & enfin, nous avons appris la maniere de conserver les œufs, le fromage & le beurre, soit salé, soit fondu ; ainsi il ne nous reste plus qu'à dire qu'il faut amasser le plus qu'on peut toutes ces denrées, pour le temps où elles se vendent plus cherement, comme vous le verrez dans l'*année du laboureur*, ou les ouvrages de tous les mois, seconde partie de cet ouvrage.

En Brie, en Franche-Comté, en Suisse, en Hollande & autres lieux, on fait un grand commerce de fromages tous différemment faits; en Bretagne, d'un beurre excellent, &c.

Le lait d'ânesse est d'un assez bon débit pour bien des malades, pour la goutte, pour la poitrine, &c. comme nous le dirons au chapitre suivant : c'est pourquoi on loue ses ânesses ou autrement, à ceux qui en prennent le lait. On débite aussi le lait de chevres, celui de brebis, de chameaux & autres, suivant qu'ils sont en usage dans le pays. Au reste, voyez ce qui sera dit dans le chapitre qui suit, au mot *lait*.

Commerce des Chevaux.

C'est le plus noble & le plus important de l'agriculture, sur-tout pour ceux qui ont assez d'herbages, de prairies ou de bois, ou assez de fourrages pour y

fournir Il ne leur faut avec cela, pour y faire un grand profit, qu'une connoissance médiocre en fait de chevaux, & de l'attention pour les vendre & les remplacer.

Les provinces dont le terroir est fort gras, & par conséquent très-abondant en herbages & en pâturages, comme la Basse-Normandie, la Bretagne, le Bas-Poitou, le pays d'Aunis & l'Alsace, produisent des chevaux propres au carrosse, au tirage & aux voitures.

Celles dont le terrein est maigre & sec, comme la généralité d'Alençon, la Touraine, l'Anjou, le Maine, le Limosin & la Saintonge, fournissent des chevaux fins; & les provinces qui tiennent le milieu, comme l'Isle-de-France, le Soissonnois, les deux Bourgognes, la généralité de Rouen, l'Auvergne, le Haut-Poitou, la Bresse, le Morvand, le Bourbonnois & le Berry, donnent des chevaux propres aux troupes.

Comme nous parlons ici d'un bon ménager de campagne, & non pas d'un maquignon, nous laissons au dernier tout ce qui regarde l'adresse de son art, comme de commercer des chevaux usés & vicieux, de cacher les défauts des uns, de vendre les autres pour ce qu'ils ne sont point, &c.

Le profit ordinaire de la campagne, en fait de chevaux, est d'avoir le plus qu'on peut de jeunes poulains de ses cavalles: on les éleve jusqu'à l'âge d'environ trois ans, & on s'en défait après qu'on a commencé à les faire au trait & à la selle, comme nous l'avons dit ailleurs.

Ceux qui s'entendent mieux en chevaux, achetent des poulains de trois ans, de belle venue, les nourrissent bien, achevent de les faire, les font travailler avec ménagement, & quand ils ont atteint l'âge de cinq ou six ans, ils les vendent à plus haut prix, & rachetent, à bas prix, de jeunes poulains, qu'ils gouvernent & vendent à cinq ou six ans, comme les premiers. Par-là, ils ont de quoi faire tout l'ouvrage de la maison, & font un profit assez considérable en vendant, comme chevaux faits & jeunes, ceux qu'ils ont achetés peu de chose. C'est la pratique ordinaire des fermiers de la plaine de Longboyau, près de Paris, &c. comme nous l'avons déja dit au chapitre des soins des chefs.

D'autres achetent des chevaux maigres, de fatigue ou autrement, mais sans vice; ils les traitent, les nourrissent bien & les ménagent au travail; puis, quand ils leur ont rendu quelques services & qu'ils ont pris un bon corps, ils les revendent en foires & aux marchés dans les temps & les lieux les plus avantageux, soit à cause de la proximité des pays de guerre ou du passage des troupes, soit à cause du travail des champs ou autrement.

On vend les peaux, crins, poils & cornes des chevaux, comme nous le dirons à l'article suivant.

Commerce & débit des Cuirs & Peaux.

C'est un des plus lucratifs commerce qu'il y ait en France, parce qu'il n'y a pas assez de cuirs pour la grande consommation qu'il s'y en fait. En Provence principalement & en Languedoc, on ne tue presque point de bœufs. Ce sont les étrangers qui nous fournissent de cuirs, eux qui tirent de nous presque toutes les autres choses. Toutes sortes de peaux sont donc d'un bon débit en France, soit de chevaux, poulains, bœufs, vaches, veaux, moutons, boucs, chevres, même peaux d'ânes & de truies: on en fait les bottes, bottines, souliers, & pantoufles, tant d'hommes que de femmes, des couvertures de carrosses, de meubles, de livres, du marroquin, du chagrin, de la basanne, du parchemin, du vélin, &c. On vend jusqu'aux peaux de lievres, de lapins, de chiens, de chats & de loups.

Dans l'usage, on nomme *cuirs*, toutes les peaux qu'il faut tanner pour en faire tomber le poil ou la bourre; & on appelle simplement *peaux* les plus foibles ou délicates, qu'on passe seulement en mégie.

Les cuirs ou peaux sont très-susceptibles de corruption, parce qu'ils ont encore, lors de l'abattis, toute leur chaleur & toute leur humidité. Il n'y a qu'à exposer dans un lieu sec & au grand air, les peaux délicates, comme celles de moutons, pour qu'elles se dessèchent & se conservent assez long-temps; mais pour les cuirs, comme ils ont plus de consistance, & qu'ils gardent davantage leur humidité, pour les préserver de la corruption, on y employoit autrefois de la soude & de la gravelée, dont on se sert dans les manufactures de savon, & à Paris, dans les lessives; ensuite on y a employé du natron, qui est un sel grisâtre, tirant sur le noir, qui se forme, en Egypte, dans un lac d'eau morte minérale; & enfin on a quitté toutes ces drogues, pour ne saler les cuirs, qu'avec le sel qui reste au fond des vaisseaux après la salaison des morues, parce qu'il est moins corrosif & à meilleur marché.

Les cuirs de *Hongrie* sont de peaux de cheval; ceux de *Russie*, qu'on appelle par corruption cuirs de *Roussie*, & qui nous viennent de Pologne & de Moscovie, sont de vache.

On appelle *cuirs verts* ou *cuirs cruds*, ceux qui n'ont eu encore aucune préparation, & qui sont tels qu'ils sortent de dessus le corps de la bête. On doit prendre garde que ceux qui l'ont écorchée, n'en aient point troué ou coutelé la peau; cela diminue considérablement le prix de celles de bœufs & de vaches. Il faut qu'elles soient bien séchées au soleil, quand on les veut garder; car si elles n'étoient qu'à moitié seches, elles seroient en danger de se pourrir. En Barbarie, d'où l'on tire beaucoup de cuirs pour la France, les Maures les vendent à la piece & non au poids, ainsi qu'on le pratique dans la plupart des provinces de France & des autres climats plus humides, afin d'en tirer plus d'argent.

Nous avons plusieurs sortes de marchands de cuirs, & ils sont tous obligés de les porter à la halle aux cuirs. Le *tanneur* vend les gros cuirs passés à la tannerie: pour cela, ayant pris les peaux du boucher, il les met boire un certain temps à la riviere, les rabat ou les jette dans les plains, en ôte le poil, les écharne & les quiosse, c'est-à-dire, les nettoie, leur donne le tan, les met à l'essui, & les rend en état de passer entre les mains du corroyeur. Le *tan*, qui sert pour la premiere préparation des cuirs, & pour en faire tomber le poil ou la bourre, est une poudre menue qu'on fait d'écorces de jeunes chênes, battues dans de gros mortiers, par la force des roues d'un moulin à tan. Le *corroyeur* prend les cuirs du tanneur, il les travaille, les foule, les engraisse pour les rendre plus maniables, & leur donne toutes les façons nécessaires, afin qu'ils puissent servir aux cordonniers & autres qui les mettent en œuvre. Le *mégissier* prépare & teint les peaux blanches & délicates, qui n'ont pas besoin d'être passées par le tan, comme peaux de moutons & brebis, & les menues peaux qui passent en mégie; il en fait tomber le poil ou la laine, & les rend propres aux manufactures & aux autres ouvrages, comme gants, bourses, parchemins, &c. Il prépare aussi les fourrures, comme chiens, chats, &c. Il fait tomber le poil de la peau avec de l'*alun*, qui est un sel fossile, dont la propriété est de restreindre, de ronger, & sans lequel on ne sauroit guere teindre ni enluminer les peaux ni les étoffes. Le *peaussier* vend ou prépare des peaux de moutons de toutes couleurs, des peaux pour faire des gants ou autres usages, qu'il vend aux relieurs, gantiers, &c. des peaux de truie pour couvrir des coffres & des livres d'église, &c. Les peaussiers sont différens des fourreurs, des mégissiers, des tanneurs & des corroyeurs, en ce que ceux-ci font différentes préparations des peaux, & que les peaussiers ne font que peler avec le rouleau de bois

appelé *pelair*, les peaux de brebis & de moutons qu'ils ont passées en mégie.

Le *cuir bouilli* est une préparation de cuir qui n'appartient, par les réglemens de police, qu'aux gaîniers & fourreliers, qui mettent bouillir le cuir avec plusieurs gommes, résines & colles, dont ils font un secret entr'eux. Il ne leur est permis de travailler que sur du cuir bouilli écru, non tanné ni corroyé, & collé sur éclisse, sans aucune couture à deux chefs.

Le *marroquin* est une peau de bouc ou de chevre, de vache de Russie, ou de mouton, passée en confit & en galle, que le corroyeur travaille ensuite. Le *confit* est une sorte de cave où l'on met confire les peaux de moutons, de bouc, de lievre, &c. & les noix de galle servent pour les teindre. Le marroquin de bouc ou chevre est le meilleur, d'autant que les autres n'ont point de grain. Le marroquin sert à faire des bottes, des souliers & les plus belles reliures; il y en a de noir, de rouge, de jaune & de bleu. Comme on en consomme beaucoup en France, on nous apporte du nord quantité de peaux de boucs pour en faire. On appelle marroquin du Levant ou de Barbarie, les peaux de boucs qui viennent d'Afrique, & qu'on passe en noir à Rouen, & on nomme *marroquin bronzé*, celui qui n'est point grenu, qui est noir, & dont on fait des souliers de deuil. On dit aussi du *veau bronzé*, quand il est passé en noir.

Le *cordouan*, dont on fait le dessus des souliers, est un cuir de bouc ou de chevre, passé au tan; ce qui le distingue du marroquin qui est passé en galle.

Le *chagrin*, qui est un cuir dont on couvre des livres, des petits coffres, & qui sert à faire des étuis, des tablettes, &c. se fait de peau de cheval, d'âne ou de mulet; on n'y emploie que le derriere de la bête: celui de l'âne a le plus beau grain, & passe pour le meilleur & le plus fin. C'est avec des grains de moutarde qu'on presse dessus, qu'on y fait paroître ce beau grain qui le fait estimer. Le plus beau chagrin se fait à Constantinople; & les chagrins de Turquie si vantés ne viennent pas d'un poisson de ce nom, comme quelques-uns le croient; il se fait avec la peau de la croupe des chevaux & des mulets, qu'on presse bien, & qu'on rend la plus mince qu'il est possible avant de la mettre en presse avec la graine de moutarde la plus fine. Les endroits qui restent unis, s'appellent des miroirs, & sont un grand défaut. Les grains du véritable chagrin sont tous un peu couchés; c'est à quoi on le distingue du faux.

La *bazane* est une peau de mouton passée simplement par le tan, & non en mégie, qui sert sans autre préparation à couvrir des livres, des pantoufles, &c.

Le *parchemin* (*pergamenum*) est une peau de mouton, de bélier ou de chevre passée en mégie, bien raclée avec des fers par le parcheminier, qui l'étend pour cela sur sa herse, & l'arrête avec le clan. On passe les parchemins en chaux, & ils servent à écrire, à faire des éventails, à couvrir des livres, &c. Le parchemin *vierge* est fait de la peau d'un agneau mort-né, & le parchemin *en cosse* est la peau telle que le parcheminier la reçoit du mégissier.

La *bodruche* est un parchemin fort délié, qui se fait de la premiere peau qu'on leve sur les boyaux du bœuf. La bodruche est transparente, & sert à faire plusieurs ouvrages délicats, principalement à battre l'or: on pourroit en garnir des chassis.

Le *canepin* est une peau déliée qu'on leve de dessus la peau du mouton, après qu'elle a été quelque temps dans la chaux: c'est de cette peau qu'on fait des éventails & des gants de femmes, qu'on appelle autrement gants de cuir de poule. On appelle aussi *canepin*, une petite pelure bien déliée qu'on prend au dedans de l'écorce du tilleul, ou du dehors de l'écorce du bouleau, dont les anciens se servoient pour écrire.

Le *vélin* est une peau de veau de lait ou mort-né, passée en mégie, & raclée comme le parchemin ordinaire, mais qui est plus délicate & plus unie.

La *bourre*, qui est le poil de plusieurs animaux, comme bœufs, vaches, veaux, cerfs, chevaux, &c. sert à garnir des chaises, des selles, tabourets, &c. On la détache par le moyen de la chaux, ou on l'arrache avec un couteau de dessus les peaux ou cuirs en les apprêtant. Les tanneurs & mégissiers la vendent aux bourreliers.

La bourre *lanisse* est la laine qui se tire des draps, quand on les prépare avec le chardon de bonnetier : on en fait des matelas, de même que les tanneurs & les corroyeurs font les mottes à brûler avec le vieux tan, & les raclures des cuirs qui passent par leurs mains.

La bourre *tontisse* est celle qui se tire des draps quand ils passent par les mains du tondeur : elle est la moindre de toutes les bourres, & il est défendu aux tapissiers d'en mettre dans les matelas entre deux futaines : on la laisse aux potiers d'étain pour faire les bourrelets.

Il y a aussi la bourre de *soie*, qui est de la soie de rebut ou imparfaite, qu'on tire avec le peigne après que le coccon est dévidé.

Le *poil de chevre*, quand il n'est point filé, sert aux teinturiers à faire le rouge de bourre ; & quand il est filé, on le fait entrer dans la fabrique de plusieurs especes d'étoffes, camelots, peluches & pannes de poil, grisettes ou papelines ; on en fait aussi des boutons, des ganses, des ceintures, des lacets, des aiguillettes, &c. Le poil de sanglier & de cochon sert aux cordonniers & selliers, & à faire aussi des brosses, des pinceaux, &c. Le poil de lapin & de lievre, & même celui des barbets, s'emploie dans les chapeaux.

Le *crin* sert à garnir des sommiers, des matelas, des chaises, des perruques, & à faire des bourses, des boutons, des tamis, des cordons de chapeau, des haires pour les moines & pour les brasseurs, des brasselets, des brosses, des formes pour les meûniers à l'huile, &c. Les cordiers crépissent le crin de cheval ou de bœuf, en le faisant bouillir dans l'eau après l'avoir cordé, pour le friser & le mettre en état d'être employé par les tapissiers, selliers & autres artisans qui en font la consommation. Le crin plat est celui qui n'a pas eu cette façon : on le vend à la livre & au quintal : celui de bœuf & de vache est le moindre.

Les *cornes & ongles* des animaux servent à faire quantité d'ouvrages de corne, comme peignes, tablettes, cornets, écritoires, boutons, lanternes, manches de couteau ; on les vend aux cornetiers ou refendeurs de cornes, qui les fendent, les redressent avec des fers chauds & autres instrumens, & les revendent aux patenôtriers pour en faire des chapelets, aux ébénistes & aux peigniers ; ils ont le secret de les amollir & de les réduire en pâte, à peu près comme nous le dirons de la corne de cerf. On se sert aussi des cornes & des ongles pour faire la colle-forte, pour calciner le fer & pour faire l'acier, on en fait des cornets à vachers & à bergers, des cornes à amorcer le canon, des cornets à bouquin ; & la pointe des cornes sert à garnir les bouts des fleches & des traits d'arbalête, &c. Les paysans achetent des peigniers les rognures de cornes au sac, pour les jeter au lieu de fumier sur les terres qu'ils veulent amander & échauffer, sur-tout pour y faire venir du lin.

Les *cordes de boyau*, dont on garnit les rouets, les raquettes, les instrumens de musique, comme luths, tuorbes, violons, violes, basses & vieilles, se font avec des boyaux de veaux, de moutons & de chats, desséchés & mis en petits filets qu'on tortille. La sixieme corde des basses de viole, & la dixieme des grands tuorbes, sont faites de cinquante filets de boyau, & il y en a qui ont jusqu'à cent pieds de long : on les tord & on les polit avec la prêle. Les anciens ne connoissoient pas l'usage des cordes de boyau ; ils se servoient de cordes de lin.

Au reste, nous avons expliqué les autres usages auxquels le poil & les peaux de chevres, & généralement tout ce qu'on tire de la basse-cour, pouvoit être employé,

& nous en avons marqué le détail à mesure que la matiere s'en est présentée : il n'y a qu'à recourir aux articles.

Commerce & débit du Miel, de la Cire & des Essaims.

Il y a de grands profits à faire sur ces trois choses, d'autant qu'il n'en coûte que quelques soins sans la moindre dépense.

Ces profits vont quelquefois au delà de cent pour cent, car une bonne ruche achetée au mois de Mars huit ou dix livres, donne ordinairement une livre & demie de cire, qui vaut vingt-cinq & jusqu'à trente sols la livre ; c'est d'abord environ trente-huit sols, & trente livres de miel pour le moins, qui vaut cinq sols la livre dans quelques provinces, & autour de Paris, douze sols. Vingt livres doivent donc valoir au moins cent sols, & les dix autres livres, deux livres dix sols, ce qui fait sept livres & dix sols. Or ce produit approche fort de cent pour cent, & il va au-delà pour peu que le miel & la cire se vendent plus qu'on ne le suppose ici, où les prix sont très-bas. Dans les pays chauds, une ruche pleine vaut au maître, au moins neuf à dix livres par an, & au moins trois ou quatre livres dans les pays froids, & cela quand elles n'essaimeroient qu'une fois l'année ; au lieu qu'il y en a qui donnent jusqu'à trois essaims. Dans la moindre maison de campagne on peut en avoir facilement une quantité capable de produire quatre ou cinq cents livres de rente dans des années, & quand elles font bien.

Les essaims, qui en sont le profit le moins apparent, multiplient beaucoup, & on les vend à bon compte, sur-tout quand on entend bien le gouvernement des abeilles, comme nous l'avons expliqué ci-devant. Dans certains pays, il y a des gens qui ne font autre chose que de chercher des essaims dans les bois, dans les creux d'arbres, dans les murs, &c. On peut d'autant plus aisément se faire un revenu sur la vente des essaims, qu'on peut transporter de deux cents lieues loin par bateaux des ruches qu'on fait venir de bons endroits & de bonnes mains.

Le miel & la cire sont un profit réel & considérable, qui revient au moins deux fois par an ; & si l'on sait bien gouverner ses abeilles, elles donneront davantage ; & ce qu'elles feront sera meilleur.

Nous avons vu de bons économes qui, en faisant la récolte de leurs ruches, ne tendoient presque point au miel, mais beaucoup à la cire, & cela par deux raisons. 1°. L'un & l'autre sont meilleurs & plus purs quand on les tire de cette maniere. 2°. Le miel ne vaut ordinairement que trois ou quatre sols la livre, & la cire en vaut vingt.

Nous avons observé ailleurs que le miel & la cire tirés à la fin du printemps, valent mieux que ceux de l'été, & ceux-ci mieux que ceux faits en automne ; & que les gros pains de cire sont meilleurs, & se vendent toujours trois ou quatre sols par livre plus que les petits pains à proportion.

Les fréquens usages & la grande consommation qui se font du miel & de la cire, en rendent le commerce lucratif, sur-tout quand on est à portée des pays chauds, comme de l'Italie, de l'Espagne & des Indes, où l'on ne brûle que de la cire, à cause des chaleurs qui y fondent le suif : c'est pourquoi la cire, de quelque côté qu'on l'y porte, s'y paie argent comptant par préférence à toute autre marchandise. D'ailleurs, la cire se conserve assez pour qu'on puisse attendre l'occasion de s'en défaire à bon compte, quand on ne veut pas l'employer soi-même à en fabriquer des cierges, bougies & flambeaux. Nous avons donné ci-devant les différentes manieres de les faire, page 394.

Les meilleures cires jaunes de France sont celles de la Basse-Bretagne, qui

peut seule en fournir tous les ans jusqu'à cent cinquante milliers de la plus belle & de la meilleure. Celles de Normandie & de Sologne tiennent le second rang. Le Levant en fournit beaucoup & de bonnes : mais il faut se méfier de celles qui viennent de Pologne, de Hambourg, du Nord & d'Amsterdam : ce ne sont souvent que des cires refondues, mêlées de suif & de résine. Le plus sûr, autant qu'on peut, est de ne les point prendre en pains, mais en morceaux, comme elles arrivent du pays. Les cires de Bretagne & de Constantinople sont ordinairement hautes en couleur, ce qui désigne leur bonne qualité. Celles de Smyrne sont d'un jaune tirant un peu sur le blanc, sans pourtant en être moins bonnes.

Commerce du Suif & de la Chandelle, du Saindoux, & du vieux Oing, & des Graisses & Flambarts.

Ces sortes de denrées ont leur utilité évidente dans notre Maison rustique, tant pour le ménage intérieur, que pour le debit au dehors ; & il faut y mettre tout à profit.

Le *suif* differe de la graisse, 1°. en ce qu'il ne vient qu'aux animaux qui ruminent, qui ont des cornes, & qui n'ont point les pieds séparés en plusieurs doigts. 2°. Le suif ne se trouve qu'aux extrémités des muscles & aux membres. 3°. Après qu'il est fondu & refroidi, il s'endurcit, sonne & se rompt facilement ; au lieu que la graisse est toujours molle, oléagineuse, & ne se peut rompre. 4°. Le suif n'entre point dans les alimens ; il a de commun avec la graisse, que l'un & l'autre sont produits par les plus froides parties du sang : c'est pourquoi les animaux les plus froids en sont les plus chargés.

Les bouchers de Paris, après avoir fait fondre leur suif, en remplissent des terrines ou des sébilles de bois, & l'y laissent refroidir ; ce qui forme dans chaque terrine ou sébille une espece de pain qu'on en retire quand il est froid & durci : chacun de ces pains est de cinq livres & demie juste ; c'est ce qu'ils appellent une mesure de suif.

Il faut, pour faire du beau suif, qu'au sortir du corps de l'animal, il soit étendu sur des perches, afin qu'il ne s'échauffe pas, & ne point passer plus de six ou huit jours, sur-tout dans l'été, sans le faire fondre, parce que plus tôt il est fondu, plus il est beau. Le suif, tel qu'on le tire du corps de la bête, & avant d'être fondu, se nomme *suif en branches* ; & ce qui reste au fond de la poële après l'avoir fait fondre, s'appelle *cretons de suif.* On met & on donne à ces cretons la forme de grands pains ronds, qui peuvent être employés à différens usages.

Toutes les chandelles dont nous nous servons, sont faites de suif de bœuf en dedans, & de suif de mouton en dehors ; ou bien on les fond ensemble autant de l'un que de l'autre. On en fait aussi de suif de mouton seul, parce qu'il est plus blanc & qu'il a plus de consistance que celui de bœuf. On emploie ces deux sortes de suif à plusieurs autres usages dans les médicamens & dans les arts : les bouchers en font une partie considérable de leur commerce.

Le meilleur suif est toujours le plus nouveau, le plus ferme & sec, le mieux sonnant & le plus pur : c'est pourquoi il est défendu aux bouchers de le saler, de le garder plus de huit jours, & de le falsifier, c'est-à-dire, d'y mêler, en le fondant, aucun suif de tripes, aucun sain, oing, flambart ni graisse, parce que tout cela ne peut pas faire de bonne chandelle ; mais autre chose est de notre économie champêtre, qui veut qu'on emploie tout. La graisse de porc rend la chandelle coulante & puante.

Le suif de tripes est celui que les tripieres tirent des intestins des bestiaux, qu'elles font cuire pour les vendre aux pauvres gens. Le bon suif se vend à Paris

en pains de cinq livres & demie, comme nous l'avons déja dit, pour le distinguer de celui de tripes qui se vend en tinettes qu'elles appellent doublets, ou en futailles. Comme il approche beaucoup de la graisse, il est mou, il a peu de consistance, se liquéfie aisément, & ne vaut rien à faire de la chandelle; mais il sert aux manufactures de savon; au corroi des cuirs, & à d'autres ouvrages où il entre de la graisse: il n'est pas même permis de le mêler avec le vrai suif.

Le suif de chevre n'est guere moins bon pour faire de la chandelle, que celui de mouton ou de bœuf; & de plus, il sert aux corroyeurs dans l'apprêt de leurs cuirs: aussi ceux qui font des nourritures de ce bétail, ont grand soin d'engraisser les chevres quand elles vieillissent, pour en avoir le suif. On en fait grand commerce en Portugal pour l'Afrique.

Manieres de faire les chandelles. Elles se fabriquent de deux façons différentes, & on les distingue par chandelles plongées, autrement dit aux baguettes; & par chandelles moulées. Elles sont les unes & les autres plus ou moins grosses, selon le nombre de trempes qu'on leur donne, ou les différens moules dont on se sert en les travaillant; ce qui fait qu'il y a des chandelles des six, des huit, des dix, des douze, des seize & même des vingt à la livre; & de toutes ces especes de grosseurs il s'en fait des longues & des courtes.

La *chandelle plongée* se fait ainsi: on prend du coton mollement filé, nommé bazat, qu'on tire de Leyde par la voie de Marseille, & on en fait des meches qui ne soient ni trop grosses ni trop fines, mais proportionnées à la grosseur & longueur qu'on veut donner aux chandelles; c'est-à-dire, que si on fait des chandelles de huit à la livre, longues de dix à onze doigts, on doit composer la meche de dix fils, pourvu que le coton ne soit point trop gros: mais, si ces chandelles de huit sont plus courtes de deux doigts, on augmente les meches de deux fils. On en fait de même pour les autres sortes de chandelles.

Pour tailler les meches, les chandeliers se servent d'un *couteau à meche*, qui est une espece de tréteau ou petite table sur laquelle il y a une lame d'acier fort tranchante, qui est placée debout & à demeure: il y a aussi dessus cette table une broche de fer qu'on approche ou qu'on éloigne de la lame d'acier, suivant que les meches doivent avoir de longueur. La broche étant à la distance nécessaire de la lame d'acier, on plie le coton en deux à l'entour de cette broche, on en conduit les deux bouts jusqu'au tranchant de la lame, & on les coupe; puis on tortille un peu le coton entre les mains, pour former le collet, & empêcher en même temps que les meches coupées ne se mêlent ensemble, ayant coutume de les laisser sur la broche de fer jusqu'à ce qu'elle en soit entiérement garnie, ou qu'il y en ait au moins assez pour faire une *brochée* de chandelles: on appelle ainsi la quantité de meches qu'on peut plonger à la fois dans le *moule*, qui est un vaisseau de bois de noyer, ayant la forme triangulaire, dans lequel les chandeliers trempent les meches pour faire la chandelle plongée: ce moule a aussi un couvercle de bois, & est posé sur une petite table qui a des rebords; il peut contenir communément soixante à quatre-vingt livres de suif, & même plus.

Les meches étant ainsi taillées, on hache & on coupe par morceaux sur une table les pains de suif, & on les jette dans une poële, placée sur le feu, pour les faire fondre, ayant soin de remuer le suif de temps en temps, de crainte qu'il ne brûle. Quand il est entiérement fondu, on y jette un demi-septier ou un poisson d'eau, suivant la quantité de suif qu'on fait fondre, pour l'épurer & précipiter plus promptement au fond de la poële, les ordures qui peuvent y être mêlées. Les chandeliers appellent cela *mettre le filet.* Lorsque le suif doit servir à faire les trois premieres couches des chandelles plongées, on ne doit point mettre d'eau, à cause que les meches étant encore toute seches, s'imbiberoient aisément de cette eau;

ce qui feroit que les chandelles seroient d'un mauvais usé, & qu'elles pétilleroient à mesure qu'elles brûleroient.

Le suif étant fondu, on le survide au travers d'un tamis dans le moule du bois ou vaisseau triangulaire dont nous avons déja parlé.

Il faut avoir eu attention, avant de faire fondre le suif, de mettre & passer des baguettes, qu'on nomme *broches à chandelles*, au travers du collet des meches. On en place seize, à égale distance l'une de l'autre, sur chaque broche, si ce sont des huit à la livre qu'on veuille faire; mais si ce sont des douze à la livre, on en place dix-huit; & ainsi des autres especes de chandelles.

Aussi-tôt que le suif est dans le moule, on prend à la fois deux de ces broches ou baguettes chargées de meches, on les tient avec les deux mains par les deux bouts, on les éloigne l'une de l'autre en mettant le second & troisieme doigt de chaque main entre les deux baguettes, & on trempe les meches à différentes reprises pour les bien imbiber; puis on les tient un instant en l'air au dessus du moule, afin qu'elles s'égouttent; & ensuite on met les broches sur l'établi, pour que les meches se sechent entiérement; on en fait de même des autres brochées. *L'établi* est une espece de cage de bois, large de deux pieds & longue de deux toises, ayant plusieurs traverses sur lesquelles on place les brochées de chandelles.

Quand les meches ou brochées ont pris une certaine consistance, on les trempe une seconde fois dans le moule, de la même maniere que la premiere; ensuite on les met à l'établi; & quand elles y ont bien séché, on les prend de nouveau, on les plonge deux fois de suite, & on les remet encore sécher. Les autres trempes se font de même, excepté qu'on plonge les brochées trois fois de suite, au lieu de deux.

On donne plus ou moins de couches, suivant la grosseur que les chandelles doivent avoir; mais il faut avoir soin, après chaque couche, de les mettre sécher à l'établi, & de les colleter en leur donnant la derniere, c'est-à-dire, leur faire le collet, ce qui se fait en les enfonçant dans le moule où est le suif, un peu au dessus de l'endroit où toutes les autres trempes se sont terminées, de maniere que les deux branches de la meche restent séparées, & qu'elles fassent comme deux lumignons.

Quand les chandelles ont acquis entiérement leur grosseur, on en rogne le cul ou pied avec le *coupoir*, qui est une platine de cuivre plate & longue, ayant quatre petits pieds de fer, sous lequel on met un réchaud, fait exprès en long, qui est rempli d'un feu modéré: on pose légérement sur cette platine plusieurs brochées de chandelles à la fois, ce qui en applatit le cul, en les fondant, & les unit parfaitement.

Nous oublions de dire que quand le suif qui est dans le moule refroidit ou diminue, on doit en remettre du nouveau, qui soit bien chaud, & remuer le tout ensemble avec un bâton, appelé *mouvoir*, afin de l'entretenir toujours en état.

La *chandelle moulée* se commence comme la chandelle plongée, c'est-à-dire, qu'on taille les meches, qu'on coupe le suif par morceaux, qu'on le jette dans la poële, qu'on l'y fait fondre, qu'on l'écume, & qu'enfin on y met le filet d'eau; après cela on survide le suif au travers d'un tamis, dans une caque ou tinette de bois, au bas de laquelle, & à deux ou trois doigts du fond, est un robinet ou cannelle, par où on le tire, pour le verser dans les moules à chandelles.

Pendant que le suif fond, ou bien avant de le mettre dans la poële, on prend les *moules* à chandelles, on passe dans chacun une meche, & on les place dans des trous faits exprès sur des tables, sous lesquelles il y a des especes d'auges pour recevoir le suif qui peut tomber, en le versant dans les moules, qui sont ordinaire-

ment d'étain. On en pourroit faire de tout autre métal, comme plomb & fer-blanc; mais les chandelles n'en seroient pas si belles ni d'un si beau blanc. Ils sont plus ou moins longs & gros : aussi les nomme-t-on moules des six, des huit, des dix, des douze, suivant la grosseur des chandelles auxquelles ils peuvent servir. On ne fait point de ces moules par-tout; il n'y a que dans les grandes villes, comme Paris, Lyon, Rouen : ceux des six se vendent à Paris vingt-deux sols, & les huit, les dix & les douze, à proportion. Chaque moule est composé de deux pieces, qui sont la tige & le culot, qu'on joint & qu'on sépare, selon le besoin. La *tige* est un cylindre creux, au bout duquel, par en bas, est le *collet*, qui est fait en petit chapiteau cavé en dôme, avec une moulure en dedans, & percé d'un petit trou au milieu, afin d'y pouvoir seulement passer la meche. A l'autre bout est placé le *culot*, qu'on ôte & qu'on remet, comme nous l'avons dit, suivant les différens besoins : il est fait en forme de petit entonnoir, pour verser le suif plus aisément dans le moule. Lorsqu'on veut passer la meche dans un moule, on prend l'*aiguille à meche*, qui est un fil d'archal, long de quatorze à quinze pouces, ayant un anneau à l'un des bouts, & à l'autre un crochet; on passe cette aiguille dans le moule par le côté du culot, & on la fait sortir par le collet; ensuite on attache la meche avec un petit bout de fil au crochet de cette aiguille, & on la retire : ce qui fait que la meche suit l'aiguille, & qu'il n'en reste au dehors que ce qui est nécessaire pour le collet de la chandelle; puis on détache la meche de l'aiguille, & on l'attache par le moyen du petit bout de fil, à un crochet qui est au centre du culot, pour la tenir droite au milieu de la tige.

Les moules garnis de leurs meches étant placés dans les trous des tables dont nous avons parlé ci-dessus, on prend un pot, on le remplit de suif liquide, qui ne soit ni trop chaud ni trop froid, qu'on tire de la tinette par la cannelle ou robinet qui est au bas, & on le verse dans les moules.

Quand le suif des moules est refroidi, & que les chandelles ont pris de la consistance, on les en retire : pour cela, on ôte le culot de chaque moule, la chandelle qui est attachée au crochet suit, & on détache le fil qui la tient; ensuite, en la courbant un peu à l'endroit où elle étoit arrêtée, elle s'y casse promptement, & par-là on ne se trouve point dans l'obligation de lui faire le cul, comme on fait à la chandelle plongée.

Les chandelles étant finies, on les enfile par le collet à des baguettes, & on les expose dix à douze jours au grand air, pour les blanchir, ayant soin de les garantir de l'ardeur du soleil, qui les feroit fondre, & de la pluie; ensuite on les met dans des boîtes, ou bien par paquets de cinq livres, qu'on enveloppe de papier *gris*.

La saison la plus favorable pour faire la chandelle, est le printemps, à cause que les petites gelées & la rosée la blanchissent parfaitement.

Il y a des personnes qui prétendent que, pour avoir des chandelles très-blanches, qui ne coulent point, & qui durent deux fois plus que les autres, il faut jeter peu à peu une livre d'alun de roche en poudre, dans vingt livres de bon suif fondu, & remuer ensuite le tout avec un bâton; mais nous avons vu des maîtres chandeliers qui n'ajoutoient pas grande foi à ce prétendu secret. Ils disent à la vérité que quand le suif est gras, & qu'il ne se détache pas aisément du moule, on peut y mêler de l'alun pour le sécher.

On nomme dans quelques provinces, particuliérement en Anjou, *chandelle de rousine*, une espece de chandelle composée de poix-résine & de mauvais suif, qui est faite pour l'usage des pauvres gens.

Arbre à suif. Le fruit de cannellier, qu'on trouve dans l'isle de Ceylan, approche beaucoup du gland pour la ressemblance. Lorsqu'on le met bouillir dans de l'eau, il en sort une espece d'huile qui surnage, & qui devient aussi ferme que le

suif de mouton. On en fait des chandelles très-blanches qui brûlent bien, & qui jettent une odeur fort gracieuse.

Le *sain* ou *saindoux* est une espece de graisse molle, qui vient aux animaux tout-à-fait terrestres, & c'est principalement celle qui est attachée au mésentere. Le porc en fournit plus qu'aucun autre animal. On bat & on fond cette graisse, pour en faire des beignets, de la friture, de la pommade, &c.

Le *vieux-oing* est la graisse de porc qui tient aux reins. Il en faut provision dans notre Maison rustique, pour en frotter les essieux des roues, le rouleau des presses, &c. L'oing, qu'on appelle autrement *axonge*, est la graisse la plus molle & la plus humide du corps des animaux : elle est différente du lard, qui est une graisse ferme, & du suif, qui est une graisse seche. On se sert en médecine de l'axonge d'oie, de canard, de vipere & de plusieurs autres, même de celle de l'homme, qu'on estime beaucoup, pour résoudre & pour appaiser les tumeurs.

Ainsi il y a, suivant les médecins, quatre sortes de graisses ; la premiere, qui est molle & humide, s'appelle axonge ou oing, *pinguedo ;* la seconde ou vraie graisse, est le saindoux, *adeps ;* la troisieme, plus ferme & plus dure, est le lard, *laridum ;* & la quatrieme, qui est plus seche & plus épaisse, est le suif, *sevum*.

Les *flambeaux* ou *flambarts* sont toutes les graisses qui se tirent des chairs qui en ont trop & que l'on dégraisse, ou qui se trouvent sur le bouillon, quand il est refroidi. Les traiteurs, rôtisseurs & cuisiniers fondent toutes ces graisses avec celles qui tombent des viandes qu'ils font rôtir, & ils les vendent aux pauvres gens, ou bien ils les brûlent eux-mêmes dans leurs grandes lampes ; ils en font aussi souvent flamber le feu pour le ranimer ; tout sert en ménage. On fond cette graisse une seconde fois, pour l'épurer & pour la rendre plus semblable au saindoux. On en consomme beaucoup dans les manufactures de savon, & pour l'ensimage des étoffes de laine : les chandeliers en mettent même quelquefois dans leurs chandelles, quoique cela soit défendu.

Commerce de Fruits.

Les fruits se vendent mieux dans le voisinage des grandes villes, qu'au loin, où ils sont toujours à trop bon marché, & l'on est souvent mal payé. Les fruits s'achetent à meilleur compte en gros sur les arbres, & se vendent conséquemment plus cher en détail.

Il est en général plus avantageux de garder ses denrées de toutes especes jusqu'à ce qu'elles deviennent rares, que de s'en défaire aussi-tôt qu'on les a recueillies ; mais il ne faut pas tomber dans le défaut de quelques particuliers insatiables qui n'ont jamais su se contenter d'un bon prix, & qui, voulant trop avoir en les gardant plus long-temps, ne trouvent plus à s'en défaire à la fin, qu'à bas prix, & portent ainsi la peine de leur avarice. Le bon économe ne néglige rien, il se fait payer à propos de ses rentiers & locataires, en argent ou en denrées, quand elles sont à bon compte ; il n'y a qu'à gagner en les gardant. C'est ainsi que le fermier achete toujours à bon marché, revend cherement, & s'enrichit sans fouler personne.

Commerce sur Mer.

Ceux qui sont près de la mer, ont en main un autre débouchement très-lucratif de toutes leurs denrées & effets, de quelque nature qu'ils soient ; car on commerce de tout sur mer, grains, eaux-de-vie, vins, cidres, bieres, fruits, toiles, cordages gros & fins, bois, chardons, chairs, provisions & denrées de toute espece. On peut non-seulement les vendre pour le compte de ceux qui en ont besoin pour l'en-

tretien de leur équipage ou pour leur cargaison, mais on peut encore charger soi-même sur mer pour son propre compte, ou bien mettre à la *grosse aventure* ou à la *prime*.

La *grosse aventure* est de prendre ou donner des effets que l'on transporte d'un endroit à l'autre, & qui courent les hasards du voyage pour le compte du donneur, sans aucun recours contre celui à qui il les a donnés. Nous prenons des marchandises pour les porter à Bordeaux, à la Rochelle ou à Nantes, à Lisbonne, à Cadix, à Barcelone, à Londres ou à Amsterdam; si elles arrivent à bon port, nous payons le prix dont nous sommes convenus en les prenant, & si elles se perdent, nous ne payons rien. La convention étant arrêtée & les marchandises livrées, le preneur les embarque; ensuite il fournit un contrat de grosse, qui est une espece de lettre de change du montant, suivant les conventions, sur un particulier de l'endroit où l'envoi est fait, payable ordinairement quinze jours après l'arrivée. Celui qui met à la grosse, peut se faire donner ce billet pour le lieu même où il met, en cas qu'il n'ait pas de correspondance au lieu de l'envoi: mais cela est rare entre gens qui se mêlent de mettre à la grosse. A quoi ils prennent garde pour réussir, c'est d'abord à la fortune ordinaire de celui sur qui roule l'embarquement, & ils reglent assez souvent leurs espérances sur la réputation qu'a le maître du vaisseau d'être heureux ou malheureux: outre cela, on prend garde si les mesures de l'embarquement sont bien prises, s'il y a de la prudence dans le projet & dans le choix des marchandises qui composent la cargaison; & pour avoir lieu d'espérer de plusieurs côtés, ou pour qu'un bon voyage en récompense un mauvais, on partage sur plusieurs vaisseaux ce qu'on veut mettre sur mer: il est rare qu'on n'y réussisse pas, sur-tout quand on est un peu entendu à profiter des saisons & des occasions qui font renchérir les marchandises, & des endroits où elles valent beaucoup plus.

Si celui qui a mis à la grosse aventure, ne veut pas courir tout le risque, il peut faire assurer ses effets, en payant la prime aux assureurs.

La *prime* est l'intérêt que l'assuré donne à l'assureur pour l'assurance, & cet intérêt se nomme *prime*, parce qu'il se paie d'avance. Nous envoyons de la marchandise ou de l'argent, ou bien nous avons donné de l'argent ou envoyé des marchandises à la grosse aventure: pour n'en pas courir le risque, nous nous adressons à la chambre des assurances, où sont plusieurs associés que l'on nomme *assureurs*, à qui nous donnons un certain profit, qu'ils appellent *prime*, moyennant lequel ils nous promettent, par un contrat que l'on nomme *police d'assurance*, qu'en cas que le vaisseau fasse naufrage, ou soit pris par les corsaires ou par les ennemis, ils nous paieront une somme dont nous serons convenus.

S'il n'y a point de chambre d'assurance, on peut contracter, pour le même effet, avec des particuliers; & la prime avec les uns ou les autres est de quatre, cinq, huit & dix pour cent, plus ou moins, selon que le voyage est long & dangereux; car c'est l'assureur qui court risque, jusqu'à ce que le vaisseau soit arrivé au lieu où les marchandises doivent être débarquées.

On assure quelquefois sur bonnes ou mauvaises nouvelles: comme quand on craint qu'un vaisseau ne soit perdu, à cause qu'on n'en a eu aucune nouvelle; en ce cas la prime est considérable, comme de trente, quarante, cinquante, quatre-vingt pour cent, suivant la convention; & si l'on se fait assurer de tous événemens prévus & non prévus, les assureurs sont tenus du feu ou du naufrage arrivé par la faute du patron.

Ils ont sur les côtes de Normandie une autre sorte de prêt à la grosse aventure, qu'ils appellent *bodinerie*; il est assigné sur la quille ou *bodine* du vaisseau, & l'on y hypotheque, non-seulement le corps du vaisseau, mais encore les marchandises

qui y sont chargées. La bodinerie differe du contrat d'assurance, en ce qu'on ne paie point de prime, & qu'il n'est rien dû en cas de naufrage ou prise; mais seulement quand le vaisseau arrive à bon port, on paie la somme principale, avec l'intérêt ou profit maritime stipulé dans le contrat. C'est au créancier à prouver devant les juges de l'amirauté, que le navire est arrivé à bon port, pour rendre le contrat de la bodinerie exécutoire, & établir son droit de créance; ce qui n'est point dans les polices d'assurance, où c'est à l'assuré à justifier la perte ou prise du navire, pour son remboursement de la chose assurée.

CHAPITRE II.

Usages & qualités de tout ce qui se tire de la Basse-Cour, pour la nourriture & la santé.

Par ordre alphabétique.

CE que nous avons dit jusqu'à présent du ménage de la basse-cour, en sont proprement les profits ordinaires & naturels; mais outre cela on fait valoir à beaucoup d'autres usages, tout ce qui se tire de la basse-cour, & il est bon de savoir à quoi on peut faire servir tout ce que l'on a; c'est le moyen de ne rien perdre, d'autant que tout cela sert en alimens ou médecine. Ainsi c'est toujours l'homme qui en est l'objet précieux; & comme tout est fait pour son usage, il faut expliquer non-seulement ce qui peut grossir sa bourse, mais encore ce qui peut contribuer à sa nourriture, ou intéresser sa santé. Cela est ici d'autant plus utile, que, manquant souvent à la campagne de médecins & des autres secours nécessaires à la santé, on trouvera, dans ces instructions sur les qualités & les usages des denrées champêtres, & dans ce que nous dirons, au second tome, sur les simples & l'apothicairerie familiere, de quoi se conserver en santé par précaution, ou de quoi la rétablir, en employant en remede, les choses qui y sont les plus communes.

L'Abeille a cette vertu, qu'étant séchée & réduite en poudre, on fait de cette poudre, mêlée dans de l'huile de lézard, une espece de liniment dont on frotte la tête ou les tempes pour les garnir de cheveux.

Le *beurre de cire* est une huile blanche & épaisse qu'on tire de la cire jaune, par le moyen de la chimie; elle ressemble assez à du beurre, & c'est pour cela qu'on la nomme *beurre de cire*. De ce beurre, on tire une seconde huile, claire comme de l'eau; elles sont excellentes l'une & l'autre pour les engelures.

Le *marc de mouches*. On appelle ainsi les ordures qui restent dans les sacs après que la cire en a été tirée par la presse; il sert pour les foulures de nerfs & pour les chevaux.

Le *miel*. Outre que le blanc se mange quelquefois seul, & s'emploie en confitures & en tisanes pectorales, & que le jaune soit d'un usage fort commun en médecine, soit pur ou composé, on tire encore de l'un & de l'autre, par les opérations de la chimie, une eau, un esprit, un sel, une huile, &c. qui ont toutes leurs vertus & utilités.

La *propolis* qu'on trouve dans les ruches est estimée souveraine pour les maladies de nerfs & pour les plaies. Au surplus, pour tout ce qui regarde les mouches à miel, *voyez* ce qui en a été dit ci-devant au chapitre qui les concerne.

L'Agneau est un mets délicat, dont on mange depuis Noël jusqu'à la Pentecôte: il doit être choisi d'une chair tendre, blanche & délicate: il est humectant

& rafraîchissant, nourrit beaucoup ; adoucit les humeurs âcres ; mais il est indigeste, sur-tout quand il est trop jeune, ou qu'il n'est pas assez cuit : il convient aux jeunes gens bilieux, mais les personnes d'un tempérament froid & flegmatique doivent en manger peu. Le *fiel* d'agneau passe pour être propre dans l'épilepsie ; on en prend, depuis deux gouttes jusqu'à huit, dans une liqueur appropriée. La *caillette* d'agneau ne sert pas seulement pour faire cailler le lait, elle est encore estimée propre pour résister au venin : au surplus, comme les agneaux sont l'espérance du troupeau, on en défend quelquefois la vente, pour regarnir les troupeaux.

L'*aliment* le plus parfait est celui dont les parties ont le plus de disposition à se tourner en notre substance, c'est-à-dire, en cette humeur balsamique, qui fait le soutien de la vie, & d'où les sucs qui nous composent, tirent toute leur vertu : c'est pourquoi les meilleurs alimens se trouvent dans la chair des oiseaux, des quadrupedes & des volailles qui nous servent de nourriture. Au surplus, voyez *animaux*.

L'ALLOUETTE est fort délicate, de bon goût, d'un bon suc, nourrit beaucoup, & se digere facilement. On doit les choisir grasses & bien nourries ; elles conviennent à toutes sortes d'âges & de tempéramens, sur-tout en automne, où elles sont plus grasses & plus délicates qu'en toute autre saison. Le *cœur* & le *sang* de l'allouette sont estimés propres pour pousser par les urines, & pour guérir les coliques venteuses & néphrétiques.

L'ANE. Il faut remarquer que le *lait d'ânesse* est bon à bien des choses, comme nous le dirons ci-après au mot *lait*. Quant à la *chair*, on dit que celle d'ânon est bonne à manger & à mettre en pâte ; mais le morceau n'est pas assez friand ni assez fin pour que l'on s'avise de tuer ses ânons pour la table, ou de les manger quand ils sont morts de maladie. Le *sang* de l'âne est sudorifique ; il agit par son sel volatil, & la dose est d'une dragme : sa graisse est résolutive ; son urine est bonne pour la gale, la goutte, la paralysie & les maladies des reins ; on l'applique extérieurement. Sa *fiente* est bonne pour arrêter le sang : l'ongle de son pied a beaucoup de sel volatil, qui le rend bon pour les maladies du cerveau, comme l'épilepsie : la dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Les ANIMAUX terrestres nourrissent plus que tous les autres. Les volatils sont la plupart, plus agréables & plus délicats que les terrestres, & ils se digerent plus facilement. La *chair musculeuse* est la partie des animaux la plus nourrissante, celle qui produit un meilleur suc, & qui est le plus en usage ; elle compose la plus grande portion de l'animal. Ceux qui sont trop jeunes ou qui tettent encore, ont une chair tendre, molle, visqueuse, chargée d'humidités superflues, & elle tient souvent le ventre libre ; celle des animaux plus avancés en âge est plus ferme & de meilleur aliment ; mais celle des animaux vieux devient seche, dure & difficile à digérer. Suivant les divers pays, la chair des animaux a un goût & des qualités différentes : celle des animaux qui vivent dans les lieux humides & marécageux, produit beaucoup d'humeurs grossieres : au contraire, ceux qui habitent les montagnes, qui sont continuellement en mouvement, & qui respirent un air pur, ont la chair salutaire, nourrissante, facile à digérer, de bon suc & de bon goût. Les alimens font aussi beaucoup de changement à la chair des animaux : ainsi, il n'y a personne qui ne distingue la chair d'un lapin de garenne d'avec celle d'un clapier, & celle du cochon de basse-cour, d'avec celle du cochon sauvage, qui est le sanglier. Comme les animaux mâles sont d'un tempérament plus chaud que les femelles, leur chair est aussi plus seche, moins chargée d'humidité, & produit un meilleur aliment. La chair des animaux qui ont été châtrés, principalement dans leur jeunesse, est beaucoup plus tendre, plus agréable, plus nourrissante,

plus grasse & plus aisée à digérer, que celle des animaux qui ne l'ont point été.

Le *foie* est ordinairement d'une substance compacte, serrée, difficile à digérer, & propre à produire des obstructions; cependant il differe beaucoup, suivant l'espece, l'âge & les alimens de l'animal: par exemple, on mange avec délices les foies gras des poules, poulets, poulardes, chapons, oies, & des jeunes cochons qu'on a nourris avec de la farine, du lait, des figues seches, des feves & autres alimens pareils: on fait encore assez de cas des foies de veaux; mais ceux de plusieurs animaux avancés en âge, sont de mauvais alimens. Pour connoître les animaux qui ont le foie altéré, les bouchers poussent & pressent l'œil au petit angle; & si le bouton qui est au grand angle paroît blanc, c'est un signe certain que l'animal est pourri, suivant leur langage: en effet, on lui trouve le foie tuméfié, les vaisseaux biliaires remplis de peaux, la graisse molle & aqueuse, &c.

La *rate* produit toujours un suc grossier, épais, mélancolique: elle est de dure digestion.

Les *reins*, qu'on appelle communément *rognons*, sont ordinairement d'une substance solide, compacte & difficile à digérer: cependant il y a quelques jeunes animaux, dont les reins sont assez tendres & de bon goût, comme ceux d'agneau, de veau, de cochon de lait, & autres.

Le *cœur* est un muscle d'une substance fort solide & compacte, par conséquent un peu difficile à digérer; cependant, quand il est bien cuit, il nourrit beaucoup, & produit un assez bon suc.

Le *poumon* est d'une substance molle, humide, succulente, légere, facile à digérer, & assez nourrissante; il peut passer pour un bon aliment.

Les *glandes* sont presque toutes tendres, friandes, agréables au goût, de bon suc, nourrissantes & aisées à digérer, sur-tout quand l'animal étoit sain & bien nourri.

Les *testicules* ont une saveur forte & désagréable dans les vieux animaux; mais dans les jeunes, ils sont d'un goût assez délicat, & ils produisent un bon suc.

Le *nerf de bœuf* sert séché; & quand il est réduit en maniere de filasse, longue de huit à dix pouces, par le moyen de certaines grosses cardes de fer, il s'emploie à nerver avec de la colle-forte, les arçons des selles, & les panneaux des chaises & carrosses: on s'en sert aussi pour les battoirs des joueurs de longue paume.

La *langue* surpasse toutes les autres parties par son goût excellent; elle est d'un bon suc: les langues d'agneau, de mouton, de cochon, sont fort aisées à digérer; celle de bœuf est un aliment un peu plus grossier, mais elle est très-agréable, & nourrit beaucoup. Les langues de bœuf se vendent fraîches, par les bouchers, aux charcutiers, traiteurs & cuisiniers, qui les salent, les fument & les fourrent. Il vient de Tours, de Blois, d'Orléans & de Troies, quantité de langues de mouton & de porc, salées & fumées; celles d'Anjou & du Maine ont la gorge entiere du porc. On sale aussi des langues de morue en baril.

Les *pieds*, & les autres extrémités, qui sont toutes composées des membranes, tendons & cartilages, produisent un suc visqueux, glutineux, rafraîchissant & humectant. Elles sont naturellement difficiles à digérer; c'est pourquoi on ne se sert que de celles qui viennent d'un animal jeune; & s'il se peut, qui tette encore.

La *cervelle*, la *moëlle* de l'épine, & la *graisse*, sont d'une substance insipide, difficile à digérer, propre à produire un suc grossier & épais, à exciter des nausées, & abattre l'appétit.

Les *os* même servent parmi les alimens; on en tire une espece de bouillon ou de gelée fort nourrissante.

La *moëlle de bœuf* eſt bonne pour faire des ragoûts, des tourtes. Les médecins eſtiment, premiérement la moëlle de cerf, enſuite celle de veau, puis celle de taureau, celle de chevre, enfin celle de mouton.

L'*eſtomac* & les inteſtins des animaux étant d'une ſubſtance membraneuſe, ils ſont auſſi durs, viſqueux, & difficiles à digérer.

Le *ſang* des animaux, de quelque maniere qu'on le prépare, (car on ne l'emploie jamais ſeul & tel qu'il ſort des veines) eſt toujours difficile à digérer; il ſe coagule aiſément, & fournit quantité d'humeurs groſſieres. On prétend que le ſang de taureau, bu auſſi-tôt qu'il eſt tiré, empoiſonne. Le ſang dont nous nous ſervons le plus ſouvent en alimens, eſt le ſang de cochon : celui de lievre eſt encore aſſez agréable; on ſe ſert auſſi de celui de pluſieurs autres animaux, plutôt dans la médecine que dans les alimens : celui d'un bouc au deſſous de cinq ans eſt réputé, ſur-tout pour la guériſon des pleuréſies, & pour le briſement de la pierre.

La Bécasse & la Bécassine fortifient, reſtaurent, nourriſſent beaucoup, & produiſent un aſſez bon aliment, parce qu'elles contiennent des ſucs fort épurés; elles excitent le lait & la ſemence; mais elles échauffent beaucoup quand on en uſe avec excès; elles ſe digerent avec peine, particuliérement quand elles ſont vieilles ou maigres : c'eſt pourquoi il faut les choiſir jeunes, tendres & fort graſſes: l'hiver eſt la ſaiſon qu'elles ſont meilleures.

Le Becfigue eſt nourriſſant, de bon ſuc, & facile à digérer; il excite l'appétit, fortifie l'eſtomac, convient aux convaleſcens, & eſt eſtimé propre pour éclaircir la vue : il faut le choiſir jeune, gras, tendre, & principalement dans le temps que les figues & les raiſins ſont mûrs.

Le Bélier n'eſt guere d'uſage dans les alimens, à cauſe de ſon odeur déſagréable, & de ſa ſaveur forte, qui approche de celle du bouc : cependant, quand le bélier n'eſt plus propre à saillir, on le fait tourner & on l'engraiſſe; par-là il devient mangeable, quoiqu'il ne ſoit jamais ſi bon que le mouton, ni même que la brebis.

Le Beurre, pour être bon, doit être frais & d'un bon goût; il eſt nourriſſant & pectoral, il lâche le ventre & adoucit l'âcreté des poiſons corroſifs : on s'en ſert pour réſoudre les tumeurs & pour calmer les inflammations, lorſqu'il eſt appliqué extérieurement : on l'emploie dans les clyſteres pour le flux de ſang & la dyſſenterie. L'uſage trop fréquent du beurre eſt dangereux, il affoiblit l'eſtomac, ôte l'appétit, échauffe beaucoup, & excite des nauſées, ſur-tout quand il eſt vieux. Plus le lait contient de parties huileuſes & graſſes, plus il fournit de beurre : c'eſt pourquoi on en retire davantage de celui de vache que de tout autre.

Le beurre eſt d'un uſage fort fréquent dans les ménages; il n'eſt guere de ſauces où il n'entre. Le beurre, après qu'il eſt battu, laiſſe un lait qu'on appelle lait de beurre : c'eſt une eſpece de *ſerum*, qui rafraîchit & humecte beaucoup.

Le *beurre ſalé* eſt moins ſalutaire que le frais, à cauſe de la fermentation intérieure qui a exalté & déſuni les principes huileux qui en font la bonté.

Quant au *beurre fondu*, il eſt particuliérement propre pour les fritures, & il eſt meilleur à cet uſage que les autres, parce que le feu ayant diſſipé les parties séreuſes, il n'y reſte plus que les huileuſes, qui s'enflamment aiſément, & donnent belle couleur à ce qu'on y fait frire. Quand il eſt bon, on peut l'employer à bien des uſages, dans les ſauces, dans la pâtiſſerie, &c. il réuſſit fort bien. C'eſt une grande économie quand le beurre frais eſt cher, & dans l'hiver principalement.

Le beurre ne convient point aux perſonnes bilieuſes : quand il eſt vieux, il eſt déſagréable & mal-ſain; & quoique frais, s'il éprouve trop le feu, il contracte une âcreté dangereuſe, & devient plus propre à pervertir les alimens, qu'à les aſſaiſonner;

aſſaiſonner ; c'eſt pourquoi les ſauces au beurre roux & les fritures cauſent ordinairement beaucoup de rapports : cela n'empêche pourtant pas que le beurre ne ſoit bon, non-ſeulement comme aſſaiſonnement, mais encore comme aliment & comme médicament : étant mangé ſur du pain, le matin à jeun ou à l'entrée du dîner, il adoucit l'eſtomac & le purge ; il préſerve même de la pierre, par un ſuc doux & gliſſant qu'il produit ; ſi on le prend à jeun, & qu'on y mêle un peu de ſucre, il eſt excellent pour calmer la toux & pour aider à cracher : le ſuc de ſouci ou de croqueret, qu'on y mêle quelquefois, le rend fort apéritif & très-ſain.

Le *beurre de cire*. Voyez *abeilles*.

Le BŒUF nourrit beaucoup, produit un aliment qui ne ſe diſſipe guere, & rend les gens ſains & vigoureux ; il reſſerre un peu le ventre : plus il eſt jeune, tendre, gras & bien nourri, meilleur il eſt. Pluſieurs choſes tirées du bœuf, ſervent en médecine, comme ſon fiel, ſa fiente, ſes cornes, ſa graiſſe & ſa moëlle. Son *fiel* guérit les ulceres de l'anus ; étant mêlé avec du ſuc de poireaux, & en le diſtillant dans l'oreille, il guérit les bourdonnemens ; il fait auſſi mourir les vers des enfans, en leur en frottant le nombril : on s'en ſert encore pour faire jaunir l'airain & les cuirs. Sa *moëlle* aide à la digeſtion, & elle amollit les tumeurs dures & ſquirreuſes. On guérit les piqûres des mouches à miel avec la *fiente de bœuf*, & elle réſout toutes ſortes d'enflures, & principalement celle des teſticules, en l'appliquant deſſus avec des fleurs de camomille & de mélilot.

Le BOUC s'emploie peu parmi les alimens, à cauſe de ſon goût & de ſon odeur fort déſagréable ; cependant il engraiſſe beaucoup & fournit un bon aliment quand il a été châtré jeune. Le *ſuif* & la *moëlle* du bouc ſont propres pour ramollir, réſoudre & adoucir ; ils fortifient auſſi les nerfs. Son *ſang*, principalement celui qui a été tiré de ſes teſticules, ayant été ſéché au ſoleil, eſt bon pour réſiſter au venin, pour exciter les ſueurs, les urines, & les mois aux femmes, pour la pleuréſie, pour diſſoudre le ſang caillé, & pour la pierre : on en prend depuis vingt grains juſqu'à deux dragmes.

La BREBIS. La chair de brebis eſt beaucoup plus en uſage que celle de bélier, mais beaucoup moins que celle de mouton, parce qu'elle eſt fade, viſqueuſe & propre à produire des humeurs groſſieres & un mauvais ſuc : cependant, quand les brebis ſont graſſes, & avec cela jeunes, elles ſont un aſſez bon aliment, & ſouvent on les fait paſſer, à la boucherie, pour du mouton.

La CAILLE nourrit beaucoup, donne de l'appétit, & produit un bon ſuc, ſur-tout quand elle eſt jeune & graſſe, mais il en faut uſer avec modération. La *graiſſe* de caille eſt propre pour emporter les taches des yeux, & ſa *fiente* ſéchée & pulvériſée eſt bonne pour l'épilepſie.

Le CAILLÉ. Voyez *lait*.

Le CANARD nourrit beaucoup, & c'eſt un aliment ſolide, mais il ſe digere difficilement, ſur-tout le domeſtique : il faut le choiſir tendre, jeune & gras ; & plus il eſt nourri de bons alimens & élevé dans un air pur, plus il eſt agréable & ſalutaire. Le *foie* du canard eſt d'un goût agréable, & il arrête le flux hépatique. Sa *graiſſe* adoucit, réſout & amollit. Pour guérir la colique venteuſe, on applique ſur le ventre un canard tout chaud, auſſi-tôt qu'il a été ouvert.

La CERVELLE. Voyez *animaux*.

Le CHAPON, ſur-tout quand il eſt jeune & gras, nourrit beaucoup, produit un bon ſuc, reſtaure, & ſe digere facilement ; il eſt propre dans la phthiſie & dans la maladie de conſomption. Le bouillon de chapon eſt d'un grand uſage pour fortifier & rétablir les forces. L'âge où les chapons ſont plus eſtimés, eſt vers ſix à huit mois ; le chapon, non plus que le poulet, ne produit point de mauvais effet.

La Chevre sert peu en alimens, à moins qu'elle ne soit jeune; car, sans cela, elle est dure & difficile à digérer; en récompense elle nourrit & fortifie beaucoup: on l'accommode comme le mouton. Sa *fiente* est résolutive & déterfive; elle desseche: on l'applique extérieurement pour résoudre les tumeurs froides, & pour les autres maladies où il faut atténuer les humeurs.

Le Chevreau nourrit beaucoup, produit un bon aliment, & se digere aisément, pourvu qu'il soit fort jeune; il passe même pour très-salutaire aux convalescens épuisés de maladies: il sent pourtant toujours quelque goût de bouquin; c'est pourquoi, comme on l'accommode en tout comme l'agneau, les rôtisseurs laissent un peu de peau & de laine à la queue de l'agneau pour marquer que ce n'est pas du chevreau. Le *fiel* de chevreau, incorporé avec le pain, le blanc d'œuf & l'huile de laurier, & appliqué en forme de cataplasme sur le nombril, guérit la fievre quotidienne.

Le Cochon, sur-tout quand il n'est ni trop jeune, ni trop vieux, nourrit beaucoup, solidement, & lâche un peu le ventre; mais il se digere difficilement, passe pour être contraire aux goutteux: les vieillards & les personnes foibles, délicates & oisives ne s'en accommodent point: la chair du cochon châtré est plus grasse, plus succulente & de meilleur goût. La chair de truie n'est pas d'un si grand usage, parce qu'elle n'est pas si agréable que celle du cochon. Pour le cochon de lait, il n'est pas si salutaire qu'un cochon qui n'est ni trop jeune ni trop vieux. La *panne* de cochon sert en médecine, pour amollir & résoudre. Le vieux *lard* fondu & coulé est bon pour les pustules de la petite vérole, & pour déterger & consolider les plaies. La *fiente* de cochon, appliquée extérieurement, est résolutive, propre pour arrêter le saignement de nez, pour l'esquinancie & pour la gale; & le *fiel* de cochon fait croître les cheveux, déterge & guérit les ulceres de l'oreille.

Le Cœur. Voyez ci-devant *animaux*.

Le Coq a la chair seche, de peu de goût, & difficile à digérer; c'est pourquoi il est peu en usage: il n'y a que la crête de cet oiseau qui soit un bon manger. On emploie le coq pour les bouillons; on choisit même pour cela les plus vieux: ce bouillon est apéritif & déterfif, il lâche un peu le ventre; il nourrit, restaure & fortifie beaucoup. On prétend que les *parties génitales* du coq, sur-tout quand il est jeune, conviennent aux personnes maigres & atténuées, & excitent la semence. La *graisse* de coq sert en médecine aux mêmes usages que celle de poule. Le *cerveau* du coq est estimé bon pour arrêter le cours de ventre, & son *fiel* est convenable pour les maladies des yeux, & pour enlever les taches de la peau.

Le *coq d'Inde* a la chair un peu plus ferme, & fournit un aliment plus solide & plus durable que le chapon & le poulet: du reste il est à peu près de même nature.

L'Eau, pour être bonne, doit ressembler à l'air pur, c'est-à-dire, n'avoir ni odeur, ni goût, ni couleur: il faut de plus qu'elle soit médiocrement fraîche; qu'elle s'échauffe & se refroidisse aisément; qu'étant évaporée sur le feu, elle ne laisse aucun sédiment sensible; que les légumes y cuisent aisément, & enfin qu'elle ne soit point fournie par des neiges ou des glaces nouvellement fondues, comme sont ordinairement en Carême les eaux de rivieres: ce qui doit obliger alors ceux même qui sont accoutumés à ne boire que de l'eau, mais qui n'en pourroient avoir d'autre, de corriger leur boisson par un peu de vin. Il y a des personnes qui ne jugent de l'eau que par son poids: plus elle est légere, meilleure elle est. Nos ménageres l'estiment bonne quand elle dissout bien le savon.

L'eau de fontaine est meilleure que celle de la plupart des puits, parce que la

derniere eſt croupiſſante, & contracte par-là une groſſiereté qui eſt très-nuiſible à l'eſtomac. Pour bonifier l'eau de puits, il faut en tirer le plus ſouvent que l'on peut, & ne point couvrir le puits ; car plus elle a d'air, plus on en tire ; & plus on la bat, plus elle ſe ſubtiliſe.

L'eau de citerne eſt la meilleure de toutes, parce que c'eſt une eau qui s'eſt élevée en l'air, & par conſéquent une eau ſubtile & délicate, qui, en s'élevant ainſi, a perdu ce qu'elle avoit de groſſier & de terreſtre. Elle eſt bonne, ſur-tout quand la citerne d'où on la tire, a été remplie dans le printemps & dans l'automne, parce qu'alors le nitre de l'air n'eſt pas ſi groſſier qu'en hiver ; car ce n'eſt qu'à cauſe de la groſſiereté du nitre, que l'eau de neige ne vaut rien. Il y a des eaux de certaines rivieres ou fontaines, comme ſont, par exemple, pluſieurs fontaines qu'on ne voit qu'au printemps, leſquelles cauſent des coliques & des dyſſenteries ; ce qui ne vient que de ce que ces rivieres ou fontaines ſont produites par des neiges fondues, & abondent par conſéquent en parties groſſieres & nitreuſes, qui cauſent ces effets : c'eſt pour cela que, généralement parlant, toutes les eaux ſont meilleures en été & en automne, qu'en hiver & au printemps. On prétend que le plomb, par lequel paſſe la plupart des eaux des fontaines artificielles, auſſi-bien que la groſſiereté des neiges, contribuent à rendre les obſtructions & les dyſſenteries ordinaires à ceux qui en font leur principal uſage, comme on fait à Paris. Comme l'eau eſt moins bonne en hiver, & principalement en Carême, à cauſe des impuretés qu'elle contracte par la fonte des neiges & des glaces, on peut corriger ce défaut en la filtrant avec ſoin : cela ſe fait communément en la faiſant paſſer par le ſable : la pierre de Méxime eſt excellente pour cet effet, mais elle eſt rare.

L'eau de riviere eſt meilleure que celle de puits, parce que celle-là ſe ſubtiliſe en roulant, & s'affine davantage : celle d'étang eſt très-mauvaiſe, par une raiſon contraire, & celle de marais encore plus.

L'eau conſervée quelque temps eſt meilleure que celle qui vient d'être puiſée, parce que par le repos elle ſe décharge de ſes parties terreſtres.

Les vaiſſeaux les plus propres pour conſerver l'eau, ſont ceux de verre & de terre, ceux de bois ſont moins ſains, parce que l'eau en diſſout des parties ligneuſes & ſalines, qui la corrompent en peu de temps.

L'eau rafraîchit & humecte conſidérablement ; & étant priſe en une quantité médiocre, elle lave les matieres impures, elle emporte les ſels groſſiers, & elle ſert de véhicule aux alimens ; mais l'excès accable & débilite les viſceres, principalement quand on la prend à jeun, & elle peut cauſer l'hydropiſie & beaucoup d'autres incommodités. L'eau de neige & la glace ſont mal-ſaines, principalement dans les pays tempérés ; & l'eau très-froide peut congeler les liqueurs du corps & arrêter leur cours. Au ſurplus, quand elle eſt bien légere, claire & pure, elle convient en tout temps, à toutes ſortes d'âges & de tempéramens ; mais en plus grande quantité aux bilieux & aux mélancoliques, qu'aux flegmatiques & aux ſanguins.

L'ESTOMAC. Voyez ci-devant *animaux*.

L'ETOURNEAU, pourvu qu'il ſoit jeune & gras, eſt nourriſſant, de bon ſuc, & propre pour l'épilepſie : il convient à toutes ſortes d'âges & de tempéramens ; mais s'il eſt vieux ou maigre, il eſt dur & de mauvais goût.

Le FAISAN. Sa chair eſt délicate, fort nourriſſante, de bon ſuc, ſolide & fortifiante ; elle ſe digere aiſément, rétablit les étiques & les convaleſcens, & convient aux épileptiques & aux perſonnes attaquées de convulſions : il faut le choiſir jeune & gras ; il eſt meilleur en automne qu'en tout autre temps. La graiſſe du faiſan, appliquée extérieurement, fortifie les nerfs, réſout les humeurs, & diſſipe les douleurs du rhumatiſme.

Les FARINES servent principalement à faire du pain, comme nous le dirons ci-après à l'article du pain; mais elles servent encore à plusieurs autres usages. Par exemple, la farine de *froment* est employée pour faire de la bouillie; elle humecte & nourrit beaucoup : cet aliment est très-agréable au goût, & fort sain; aussi en nourrit-on les enfans à la mamelle. La farine de *méteil* n'est guere propre en aliment, que pour faire le pain; les gens de la campagne en font de la bouillie, & les ouvriers en font de la colle : on se sert beaucoup de cette farine, à la campagne, pour blanchir de l'eau, qu'on donne à boire aux bestiaux, quand ils sont malades. Pour la farine de *seigle* pur, on ne voit pas qu'elle puisse être utile en aliment, que pour en faire du pain : en médecine on en fait des cataplasmes résolutifs; on la donne en breuvage, avec de l'eau, au bétail, pour le rafraîchir. La farine d'*avoine*, qu'on appelle autrement *gruau*, humecte & adoucit beaucoup; il excite le sommeil, il rafraîchit, il restaure les corps atténués de maladies : on le prend en tisane & en décoction, dans du lait ou de l'eau. Le meilleur gruau est celui qui vient de Touraine & de Bretagne.

L'*orge mondé* est un orge dépouillé de sa peau, qu'on prend aussi en décoction, dans de l'eau ou dans du lait : cet orge pris ainsi est rafraîchissant & nourrissant; il est aussi fort agréable au goût; il a les mêmes vertus que le gruau, si ce n'est qu'il nourrit moins : on doit le choisir nouveau, bien nourri, blanc & sec : le meilleur est apporté de Vitry-le-François.

Le *millet*, réduit en farine, sert non-seulement à faire du pain, mais encore des cataplasmes résolutifs.

Il y a aussi la farine des *feves*, dont on ne se sert point en aliment. Les perruquiers en font usage pour dégraisser leurs cheveux : nous l'employons à bien des remedes pour les chevaux & les bestiaux.

Le FOIE. Voyez ci-devant *animaux*.

Le FROMAGE, étant la partie du lait la plus grossiere, nourrit beaucoup, & produit un aliment solide, mais difficile à digérer quand on en mange trop; au lieu qu'étant pris en petite quantité, il peut aider à la digestion, parce qu'alors il sert de ferment aux autres alimens. Il faut qu'il ne soit, ni trop nouveau, ni trop vieux; il est alors plus salutaire, parce qu'il a moins d'humidité, & qu'il est devenu plus aisé à digérer par la petite fermentation qu'il a soufferte; au lieu que, quand il est trop nouveau, comme il est mou & chargé d'humidité, il est pour lors pesant sur l'estomac, venteux & difficile à digérer; il est pourtant fort nourrissant, & lâche médiocrement le ventre. Quand, au contraire, il est trop vieux, il est sec, piquant, brûlant sur la langue, d'une odeur forte & désagréable, échauffe beaucoup par sa grande âcreté, produit un mauvais suc, & rend le ventre paresseux. Le fromage est beaucoup plus agréable & plus sain, quand le lait dont on le fait n'a point été écrêmé : le sel rend aussi le fromage de meilleur goût, & il s'en conserve plus long-temps. Le fromage de brebis se digere plus facilement que celui de vache; mais il ne nourrit pas tant, & il n'est point si agréable : celui de chevre est beaucoup moins estimé; cependant il se digere assez aisément, & l'on en fait d'excellens dans le Dauphiné. Le fromage vieux & aigre, appliqué extérieurement, appaise les douleurs de la goutte.

La GELINOTTE de bois a la chair extrêmement tendre, délicate & très-aisée à digérer, parce qu'elle n'est nullement fibreuse; c'est pourquoi elle nourrit beaucoup & fournit les sucs les plus épurés : on la recommande pour guérir les douleurs néphrétiques.

Le GUIGNARD contient les mêmes principes que l'ortolan. Voyez *ortolan*.

La GRIVE excite l'appétit, fortifie l'estomac, nourrit beaucoup, a la chair délicate, d'un goût exquis & d'un bon suc : elle est bonne pour l'épilepsie & pour

les convalescens ; elle est plus délicate & plus agréable en automne & en temps froid : il faut la choisir, autant qu'on le peut, jeune & grasse.

Le GRUAU n'est autre chose que de l'avoine bien mondée de sa peau & de ses extrémités, & réduite en farine grossiere. Au surplus, voyez *farine d'avoine.*

La GRUE n'est guere en usage parmi les alimens ; cependant quand elle est jeune & tendre, elle est assez délicate ; elle nourrit beaucoup, & l'aliment en est solide ; mais un peu difficile à digérer. On l'estime propre pour la colique venteuse, pour éclaircir la voix, augmenter la semence, & fortifier les nerfs. La graisse de grue ramollit les duretés, & en en mettant dans l'oreille, elle guérit la surdité : sa tête, ses yeux & son ventricule sont bons pour les fistules & pour les ulceres variqueux.

Les INTESTINS. Voyez ci-devant *animaux.*

Le LAIT differe beaucoup suivant la nature, l'âge & les alimens de l'animal qui le donne, & suivant la différente saison où on le prend. On doit le choisir blanc, d'une consistance médiocre, d'une bonne odeur, d'une saveur tout-à-fait exempte d'âpreté, d'amertume, d'aigreur & de salure, & nouvellement tiré d'un animal qui ne soit ni trop jeune, ni trop vieux, & qui soit sain & gras. En général, le lait qui a ces qualités, se digere aisément, nourrit beaucoup, augmente l'humeur séminale, rétablit les étiques & les personnes maigres & atténuées, appaise les ardeurs d'urine & les douleurs de la goutte, adoucit les âcretés de la poitrine & des autres parties, convient à ceux qui ont pris quelques drogues âcres & corrosives, & il est propre dans les dyssenteries & dans les diarrhées causées par des humeurs picotantes ; mais il incommode quelquefois l'estomac & les intestins, parce qu'il les gonfle en se raréfiant : il est pernicieux dans la fievre, & à ceux qui sont sujets aux catarrhes pituiteux ou qui ont des obstructions ; & il convient peu aux vieillards, aux bilieux, aux pituiteux, aux mélancoliques & à ceux qui abondent en sels acides, parce qu'il se caille aisément par la chaleur de la fievre, ou quand il trouve un estomac rempli d'acide, & il ne fait qu'augmenter, par ses parties grossieres, les viscosités & les humeurs qui causent les catarrhes & les obstructions. Malgré tout cela, bien des gens veulent que le lait soit le plus nourrissant, & même le meilleur & le plus salutaire de tous les alimens. Dans les premiers temps, c'étoit le plus ordinaire, & on ne s'y nourrissoit presque que de laitage ; il est encore en usage chez toutes les nations du monde ; actuellement la plupart des simples habitans du Nord, même de la Hollande septentrionale & de la Frise, ne vivent encore que de laitage, & ne boivent que du petit lait : cependant ils sont sains & forts toute leur vie.

Le *lait de femme* est fort tempéré, très-propre pour les étiques, pour les rougeurs, pour les fluxions d'yeux & pour la goutte ; & c'est le lait qui a le plus de rapport avec notre constitution naturelle.

Le *lait d'ânesse* s'y rapporte beaucoup pour sa consistance & ses vertus : il est très-employé pour la phthisie & les autres maladies du poumon ; il est pectoral, humectant, restaurant & rafraîchissant, plus clair, plus léger & plus facile à digérer que les autres laits, parce qu'il est plus séreux ; il adoucit les humeurs âcres qui tombent sur la poitrine, sur les yeux ou ailleurs, soulage les goutteux, engraisse & donne la liberté au ventre ; mais on prétend qu'il faut faire étriller, tous les jours, l'ânesse dont on prend le lait, parce qu'en l'étrillant on ouvre davantage les pores de sa peau, & par-là on facilite le passage des vapeurs fuligineuses, qui, sans cela, se mêleroient avec le lait, & en altéreroient la qualité.

Le *lait de chevre* a moins de sérosité que celui d'ânesse ; il se caille aisément ; il convient, plus qu'aucun autre lait, aux personnes d'un tempérament humide ; & il est un peu astringent, parce que la chevre se nourrit ordinairement de plantes astringentes.

Le *lait de brebis* contient encore moins de sérosité, mais il est fort gras & épais; c'est pourquoi on en fait plutôt du fromage que de le prendre en nature de lait, si ce n'est dans les lieux où on en a peu d'autres : on prétend que son usage fréquent engendre des taches blanches sur la peau.

Le *lait de vache* est, de tous les laits, le plus en usage parmi les alimens : il est gras, très-propre à nourrir & rétablir les parties solides, & c'est le plus agréable de tous les laits : on le prend en aliment ordinaire, en assaisonnement, en médecine, par la bouche, ou en lavement : il est rafraîchissant par lui-même, mais il perd un peu de cette qualité quand on l'emploie en assaisonnement, parce que la cuisson lui ôte de sa partie séreuse, qui est ce qui le rend rafraîchissant. Le lait cru doit être ordinairement seul dans l'estomac, sans quoi il s'altere & se corrompt aisément. Le lait cuit, au contraire, souffre le mélange des alimens, & il n'est point sujet à s'aigrir dans l'estomac comme l'autre. La qualité du lait est non-seulement de rafraîchir, mais encore d'adoucir ; il conserve cette derniere propriété dans l'assaisonnement, & il la communique aux alimens avec lesquels on le mêle; en sorte que s'ils ont quelque chose de trop âcre, il les corrige ordinairement : il acquiert en même temps, par la cuisson, deux autres propriétés ; l'une de lier les parties trop subtiles des alimens, en sorte qu'en les empêchant de se dissiper aussi vîte qu'elles feroient, il les rend par-là plus nourrissantes ; l'autre, de resserrer un peu le ventre, & d'être propre, par conséquent, avec les alimens que l'on craint qui ne lâchent trop, comme les épinards, les citrouilles, &c. Lorsqu'on prend du lait le matin pour se rafraîchir, il est sûr qu'il vaut mieux le prendre cru que cuit, & seul que mêlé avec d'autres alimens. Le lait, quand on en use souvent & qu'on le prend pur, laisse entre les dents une humeur acide, qui les ronge peu à peu & qui les fait carier; il gâte aussi les gencives en les ramollissant, ce qu'on peut néanmoins prévenir en se lavant la bouche dès qu'on en a pris; on n'en doit pas craindre le même effet quand il est mêlé avec les viandes, parce qu'alors il est en moindre quantité, les alimens le corrigent, & il s'arrête moins aux dents.

Le *lait de cavalle* a beaucoup de sérosité, & peu de parties grasses.

Le *lait de chameau*, qui est en usage en quelques endroits, ressemble beaucoup à celui de cavalle ; ils ont tous deux à peu près les mêmes vertus que le lait d'ânesse.

Le lait de truie n'est d'aucun usage, parce qu'il est trop cru & trop aqueux ; on en fait pourtant du fromage en quelques pays.

La *crême* est fort anodine & très-facile à digérer. Le *petit-lait* rafraîchit & humecte beaucoup; mais le *lait caillé* se digere un peu difficilement, & produit des humeurs grossieres, quoiqu'on prétende qu'il nourrit beaucoup. La crême est le meilleur baume qu'il y ait dans la nature, pour adoucir toutes sortes d'âcretés; c'est pourquoi elle est merveilleuse dans la phthisie, dans la goutte & dans les autres maladies des articles. Il n'est point d'aliment plus ami du corps, pourvu qu'on ne soit pas d'un tempérament gras & bilieux : en ce cas, on doit plutôt user du lait écrêmé. On ne sauroit trop recommander l'usage du petit-lait à ceux qui ont le sang trop épais & les fibres trop roides.

Au reste, le lait de chaque animal est plus ou moins salutaire, suivant les saisons différentes : dans le printemps & dans l'été, il est plus séreux, moins épais, & plus aisé à digérer qu'en aucun autre temps, parce que l'animal vit alors d'alimens plus humides & plus succulens : c'est aussi pourquoi on fait prendre le lait aux infirmes dans ce temps. Le lait est aussi différent, suivant l'âge de l'animal; quand il est dans sa vigueur, son lait est plus cuit, mieux conditionné, & plus aisé à digérer que quand il est trop jeune ou trop vieux, parce que, dans le premier âge, son lait est trop cru & trop séreux, & dans le dernier, il est trop sec, peu crêmeux & peu chargé d'esprits.

Le Lard. Voyez *cochon.*

Le Marc des mouches. Voyez *abeilles.*

Le Merle n'est pas si délicat ni si aisé à digérer que la grive, quoiqu'il ait beaucoup de rapport avec cet autre oiseau : il produit pourtant un bon suc, nourrit beaucoup, & se digere assez aisément quand il est jeune, tendre & gras; autrement il a la chair dure & difficile à digérer : il est bon dans la dyssenterie & dans le cours de ventre.

La Mie. Voyez *pain.*

Le Miel. Voyez *abeilles.*

La Mouche à miel. Voyez *abeilles.*

Le Mouton nourrit beaucoup, fournit un bon aliment, & se digere facilement, sur-tout quand il est jeune, médiocrement gras, nourri de bons alimens, & élevé dans un air pur & sec; la chair en est succulente & très-estimée, parce qu'elle est tendre, de bon goût, fort tempérée, & chargée d'humeurs balsamiques & volatiles, qui le rendent propre à toute sorte d'âges & de tempéramens. On emploie le *fiel* de mouton pour déterger les ulceres des yeux; & on se sert de son *suif* intérieurement pour arrêter la dyssenterie : on le mêle aussi dans les onguens, dans les emplâtres & dans les pommades, pour résoudre & pour adoucir.

Les *peaux* de moutons sont excellentes contre les rhumatismes & les froidures : c'est pour cela qu'on en double quelquefois des habillemens. Elles sont aussi très-bonnes contre les foulures de nerfs : c'est pourquoi, quand un enfant a fait une chûte dangereuse, ou qu'on s'est démis quelque membre, il est ordinaire, sur-tout à la campagne, de s'envelopper la partie affligée dans une peau de mouton tout nouvellement tué; par-là on prévient les suites du mal; souvent même il ne faut que cela pour le guérir.

Les Œufs en général, quoiqu'ils different un peu, suivant leur âge & suivant les oiseaux qui les donnent, sont nourrissans, de bon aliment; ils augmentent l'humeur séminale, adoucissent les âcretés de la poitrine, conviennent aux phthisiques, se distribuent aisément, appaisent les hémorrhagies, & sont estimés propres pour rendre la voix nette & sonore; il faut les choisir les plus frais qu'il se peut, & selon quelques-uns, blancs & longs : les œufs trop vieux échauffent beaucoup, fournissent un mauvais suc, & sont préjudiciables, principalement aux gens d'un tempérament chaud & bilieux. L'œuf ne doit être ni trop cuit ni trop peu : quand il l'est trop peu, il est glaireux & difficile à digérer; quand, au contraire, il est trop cuit, il n'a plus de fluidité, & forme un corps compacte & pesant sur l'estomac. Le blanc d'œufs a des principes huileux & phlegmatiques, est rafraîchissant, & calme les mouvemens violens des liqueurs; & le jaune fortifie davantage, & augmente la quantité des esprits.

Quand on mêle les œufs avec les légumes, les légumes en sont moins lourds sur l'estomac, de même que le poisson est moins phlegmatique & plus nourrissant quand on y mêle des œufs; & lorsqu'on en mêle dans les bouillons & dans les potages, on supplée en partie par ce moyen aux bouillons & aux potages à la viande. Les œufs les meilleurs & les plus convenables à la santé, sont ceux de poules & de faisans : ceux d'oies & d'autruches viennent ensuite. Il y a des pays où, avec quelques blancs d'œufs battus dans de l'eau de fontaine, on fait une boisson fort humectante, rafraîchissante, convenable aux fiévreux, & propre à exciter une liberté de ventre. Les œufs de paons sont estimés bons pour la goutte vague, & ceux de corbeaux pour la dyssenterie. Les œufs d'outardes servent à noircir les cheveux; & ceux de la seche (poisson fort connu à Bordeaux, à Lyon, à Nantes, & sur les bords de la Méditerranée & de l'Océan) passent pour provoquer l'urine & les mois aux femmes.

L'Orge. Voyez *pain*.

L'Ortolan est un mets délicieux, parce que la chair en est tendre, délicate, succulente & d'un goût exquis, sur-tout quand il est jeune & gras : il fortifie, nourrit, augmente la semence, se digere aisément, produit un bon suc, & ne fait de mauvais effet que par l'excès. Sa chair fait venir les mois aux femmes, & sa graisse résout & adoucit.

Les Os. Voyez *animaux*.

L'Outarde veut être mortifiée quelques jours avant que d'être mangée : elle est assez nourrissante & même délicate, quand elle est jeune & grasse : c'est en hiver & en automne qu'elle l'est plus. Sa chair est plus dure que celle d'oie, & plus tendre que celle de grue : comme elle se digere un peu difficilement, elle n'est bonne que pour les bons tempéramens, les forts estomacs & les gens de grand exercice. La *graisse* d'outarde est anodine & résolutive ; sa *fiente* est bonne pour la gale ; & ses *œufs* pour noircir les cheveux, comme nous l'avons dit.

L'Oxycrat, qui n'est autre chose qu'un peu de vinaigre mêlé dans de l'eau ; quinze ou seize fois plus d'eau que de vinaigre, s'emploie dans les fomentations, dans les gargarismes & dans les lavemens.

L'Oxymel se fait avec deux parties de miel & une de vinaigre ; il est propre à incifer les humeurs crasses & visqueuses : on le mêle dans les gargarismes.

L'Oie, sur-tout la sauvage, est un manger assez agréable & nourrissant, mais un peu difficile à digérer : il faut la choisir entre deux âges ; elle convient, principalement en hiver, aux estomacs forts & aux gens bilieux & de grand exercice ; au reste, elle n'est pas fort salutaire. La premiere *peau des pieds* de l'oie, prise en poudre au poids d'une demi-dragme, est astringente, & arrête les écoulemens immodérés. Le même poids de ses *excrémens* réduits en poudre, raréfie & atténue les humeurs, excite les sueurs, les urines & les mois aux femmes, & hâte l'accouchement. Son *sang* résiste au venin : on en donne deux ou trois dragmes. Sa *graisse* est résolutive & émolliente, adoucit les hémorrhoïdes, appaise les douleurs d'oreilles, lâche le ventre, & guérit les rhumatismes.

Le Pain differe, suivant les différentes matieres dont il est fait, & suivant le degré de sa fermentation & de sa cuisson. Le meilleur est celui qui a été fait avec de bonne farine de froment, où l'on a laissé un peu de son, qui a été bien pêtri, qui a été suffisamment fermenté, & qu'on a fait cuire à propos, en sorte qu'il ne soit ni trop dur ni trop mou. On ne doit pas le manger trop tendre, parce qu'il gonfle l'estomac, ni trop rassis, parce qu'il se digere moins facilement, à cause qu'on ne le mâche jamais si bien. Il y a dans le pain un aigre dominant, qui en rend l'excès très-dangereux. Le pain qui n'a pas été assez pêtri, ou qui n'a pas assez fermenté, ou qui, au contraire, a trop fermenté, de même que quand il est trop cuit, se digere très-difficilement, ce qui est toujours dangereux. Le pain fait avec du lait est moins bon, parce qu'il cause beaucoup d'obstructions. Le pain recuit perd aussi de sa bonté, parce que cette seconde cuite n'y laisse que les parties les plus terrestres. La croûte de pain rôtie resserre ; & sa mie, employée en cataplasme, ramollit, digere, adoucit & résout. Il ne convient point à la santé de se borner à la croûte seule ; il faut la manger avec la mie, à moins qu'on ne soit trop replet, & qu'on ait besoin d'un régime de vivre desséchant. On se souviendra toujours que la réplétion de pain est la plus dangereuse. Le pain nourrit beaucoup, & son excès produit des crudités âcres, qui épaississent le sang & en retardent la circulation. Quant aux différentes especes de pain, celui de *froment* est le meilleur, le plus agréable & le plus ordinaire ; mais il faut que le froment soit sec, pesant, difficile à rompre, bien nourri, bien mondé & point trop nouveau, parce qu'il seroit mal-sain & pourroit causer des cours de ventre. Le pain de froment convient à

tout

tout le monde, & principalement aux mélancoliques; parce que le froment a moins d'acide que les autres grains : moins on laisse de son avec la farine de froment, plus le pain en est nourrissant & agréable; mais en récompense, il est plus difficile à digérer & plus lourd sur l'estomac, parce qu'il est plus compacte; au lieu qu'en y laissant un peu de son, le pain en est plus poreux & plus en prise au ferment de l'estomac. Le son a même la vertu de déterger, de rafraîchir & de produire plusieurs autres bons effets. Il faut que le blé soit bien net, sur-tout qu'on n'y laisse point ou fort peu d'ivraie; car, quand il en entre beaucoup dans le pain, il cause des maux de tête, des assoupissemens, l'ivresse, & même quelquefois la folie. Le pain de *méteil* est moins nourrissant que le pain de froment pur. Le seigle donne au pain un certain goût qui plaît à bien des gens. Le pain de méteil est rafraîchissant; les gens de travail & ceux de la campagne en usent beaucoup : c'est pourquoi on le pêtrit plus dur, & on y laisse plus de son. Le pain de *seigle* pur tient le milieu entre celui d'orge & celui de froment; il est bon aux bilieux, & nullement aux mélancoliques : il est moins nourrissant, moins salutaire & plus rafraîchissant que le pain de méteil; cependant les Montagnards, les peuples du Nord, & les pauvres gens de la campagne en font un pain fort ordinaire, mais bis & très-lourd, qui empâte les dents, & qui cause une grande pesanteur dans l'estomac de ceux qui menent une vie sédentaire. Quoiqu'il cause des obstructions, & qu'il produise des sucs grossiers & mélancoliques, cependant nous en faisons en France un pain assez blanc, dont les personnes même les plus délicates aiment à faire usage; on en mange principalement à la fin du repas pour tenir le ventre libre, ce qui est une bonne pratique. Le pain d'orge est pesant sur l'estomac; il est rafraîchissant, & contient cependant beaucoup d'acide; il nourrit moins que les précédens : on y mêle d'autre farine pour le rendre plus agréable & moins mal-faisant; il cause beaucoup de vents, & ne convient qu'aux gens d'un tempérament robuste, & qui y sont accoutumés. Le pain de *blé noir* ou *sarrasin* se digere facilement & nourrit peu, mais pourtant un peu plus que celui de seigle, dont il approche. Le pain d'*avoine* est assez nourrissant; quelques gens de nos campagnes en usent, à l'exemple des peuples du Nord, qui s'en accommodent. Le pain de *maïs* ou *blé de Turquie* est très-sain, se digere aisément, & convient aux personnes d'un bon tempérament. Il est fort en usage dans bien des provinces de France, comme en Bourgogne, en Franche-Comté, en Bresse & autres lieux, où il croît beaucoup de maïs. Le pain de *millet* est fort pesant, & moins agréable que les précédens : on en mange pourtant beaucoup en Italie, du côté de Mantoue, & dans le pays Bressan. On fait encore plusieurs sortes de pains, avec le *riz*, le *panis*, le *blé barbu*, qui est une espece de millet, avec l'*épeautre* & plusieurs autres grains; mais tous ces pains sont fort difficiles à digérer, & n'ont point, à beaucoup près, le bon goût de nos pains ordinaires. Dans les endroits où il ne vient point de blé, on fait encore du pain avec des *châtaignes*, que l'on a mis sécher sur des claies, & qu'on a réduites en farine : ce pain est lourd, pesant & fort difficile à digérer. Il est en usage dans le Limosin. On en fait aussi de *dattes*, qui approche de celui de châtaignes. Les voyageurs nous disent même que les Américains en font d'assez bon avec des *cassaves*, qui sont des racines qui ne perdent que par la coction, la mauvaise qualité qu'elles ont d'empoisonner. Les Orientaux en font avec la moelle d'un certain arbre qu'ils appellent *sagdu*. Les habitans du Nord mangent un pain fait avec des poissons durcis au froid. Ceux du golfe Arabique font aussi du pain avec des poissons rôtis au soleil. D'autres peuples en font avec différentes chairs d'animaux, durcies & mêlées avec des écorces d'arbres. On en fait encore avec des écorces de certaines noix, & avec des glands de chênes & de hêtres.

La Panne. Voyez *cochon*.

La Perdrix est fort estimée pour son bon goût ; elle a la chair ferme, fortifiante, très-nourrissante, & se digere aisément quand on la choisit jeune, tendre, bien nourrie & d'un fumet agréable : elle excite l'humeur séminale, & le lait aux nourrices ; elle produit un bon suc, un aliment solide, propre dans les diarrhées ; elle convient en temps froid à toutes sortes d'âges & de tempéramens, sur-tout aux convalescens, aux pituiteux & aux phlegmatiques. Quand elle est vieille, elle est dure, séche, de peu de goût & difficile à digérer. Au reste, il faut manger la perdrix, non pas aussi-tôt qu'elle a été tuée, mais après l'avoir laissé reposer quelques jours à l'air, pour qu'elle devienne plus tendre & plus friable. On se sert du *sang* & du *fiel* de perdrix pour les cataractes & les ulceres des yeux : on y instille ces liqueurs chaudes dès que l'animal est tué. Les *plumes* de perdrix servent aussi pour les vapeurs des femmes ; on leur en fait sentir la fumée. On mange la *moëlle* & le *cerveau* de la perdrix pour guérir la jaunisse.

Le Pigeon domestique ou sauvage doit être choisi jeune, gras, tendre, charnu, & élevé dans un air pur : il nourrit beaucoup, resserre un peu le ventre, fortifie, excite les urines, nettoie les reins & chasse au dehors les matieres grossieres. A mesure qu'il avance en âge, sa chair devient plus nourrissante & plus solide, & par conséquent moins propre aux personnes qui ne digerent pas facilement & qui font peu d'exercice. Quand le pigeon est vieux, sa chair est beaucoup plus séche, plus massive, difficile à digérer, & propre à produire des humeurs grossieres & mélancoliques : hors cela, il convient assez en tout temps à toutes sortes d'âges & de tempéramens, si ce n'est aux mélancoliques. Le pigeon sert dans la léthargie, dans la frénésie & dans les fievres malignes ; on l'ouvre & on l'applique tout chaud sur la tête du malade, pour en ouvrir les pores, & faciliter la sortie des vapeurs fuligineuses qui s'élevent du cerveau & qui causent ces maladies. Le *sang* de pigeon tout récent & encore tiéde, adoucit les âcretés des yeux, & guérit les plaies nouvellement faites : on préfere celui du pigeon mâle qui a été tiré de dessous l'aile, comme étant le plus spiritueux. La *fiente* de pigeon sert dans les cataplasmes résolutifs & fortifians. La chair de pigeon *ramier* est d'un fort bon goût, mais plus séche que celle du pigeon domestique.

Le Pluvier est d'une chair fort légere & facile à digérer, d'un goût exquis & délicat ; mais c'est un aliment peu solide & qui se dissipe aisément, parce que cet oiseau est presque toujours en mouvement : il excite l'appétit, pousse par les urines, fortifie le cerveau, purifie le sang, & est bon pour l'épilepsie.

La Poule est d'un bon goût, & produit plusieurs bons effets, parce qu'elle contient une juste proportion de principes huileux & salins qui font un suc fort tempéré ; elle est pectorale, se digere facilement, nourrit beaucoup, humecte & rafraîchit ; elle est très-salutaire, même pour les personnes exténuées, convalescentes : on prétend aussi qu'elle rend l'esprit plus vif, qu'elle éclaircit la voix, & augmente beaucoup la semence. Les poules jeunes bien nourries, & qui n'ont point encore pondu, doivent être préférées : quand elles sont vieilles, la chair en est dure, séche & difficile à digérer : elle est pourtant encore bonne pour les bouillons ; mais la poule bouillie est de difficile digestion. Les personnes délicates & celles qui menent une vie oisive, s'accommodent mieux de l'usage de la poule, que les personnes d'un violent exercice de corps, auxquelles il faut un aliment plus solide. La poule convient pourtant en tout temps, à toutes sortes d'âges & de tempéramens ; celles de Caux sont particuliérement estimées pour leur tendreté & la délicatesse de leur goût. On emploie la *graisse* de poule pour adoucir, pour résoudre & pour amollir les duretés. On ouvre & on applique sur la tête la poule toute chaude pour ouvrir les pores, comme nous l'avons dit du pigeon, pour les fievres

malignes & pour les maladies du cerveau, comme l'apoplexie, la frénésie, la léthargie & le délire. La membrane intérieure de l'estomac de la poule étant séchée & pulvérisée, se prend pour exciter l'urine, pour aider à la digestion, & pour arrêter le cours de ventre.

Le Poulet est un aliment très-salutaire, tant en santé qu'en maladie; il est nourrissant, pectoral, aisé à digérer, humectant, rafraîchissant & d'un bon suc. La chair de poulet a beaucoup de rapport avec celle de la poule; mais elle est encore plus délicate, plus succulente & moins serrée: c'est pourquoi l'usage du poulet convient moins que celui de la poule aux personnes qui ont besoin d'un aliment solide: c'est aussi pourquoi on mange ordinairement le poulet rôti & la poule bouillie. Le poulet est meilleur & plus salutaire à l'âge de deux ou trois mois qu'en tout autre temps, & il le faut choisir gras, tendre & bien nourri; à mesure qu'il avance en âge, il devient plus sec & moins aisé à digérer. On fait avec le poulet un demi-bouillon, qu'on nomme eau de poulet: c'est un bouillon fort en usage dans la diete de ceux qui ont la fievre; & qui n'ont besoin que d'une nourriture fort légere: on donne aussi de l'eau de poulet aux enfans nouvellement sevrés.

Le Poumon. Voyez *animaux*.

La Presure dont on se sert pour faire cailler le lait, n'est autre chose qu'une matiere caséeuse qu'on trouve au fond de l'estomac du jeune veau, de l'agneau, du chevreau ou du levreau: c'est un lait caillé qui contient beaucoup de sel volatil acide, & qui sert de levain pour la digestion des alimens que le jeune animal prend.

La Propolis. Voyez *abeilles*.

Le Rale de terre, autrement dit de *genêt*, sur-tout au mois d'Août & de Septembre, a la chair délicate, remplie de sucs épurés; il convient à toutes sortes d'âges & de tempéramens, & ne produit pour l'ordinaire que de bons effets: il differe en cela du râle d'eau ou de marais, qui n'est ni si sain, ni si facile à digérer, ni si agréable au goût que l'autre, quoiqu'il soit d'assez bon goût & même assez estimé, quand on le choisit jeune, fort gras, & ne sentant presque point le marécage. Le râle de terre doit sentir un peu la venaison, & être aussi choisi jeune, tendre & gras. L'un & l'autre râles nourrissent beaucoup, fournissent un aliment assez durable, particuliérement celui de marais: ils sont un peu pesans sur l'estomac, sur-tout quand ils sont maigres ou vieux: ils ne sont pourtant pas d'une chair si solide que la perdrix.

La Rate, les Reins ou Rognons. Voyez *animaux*.

Le Rossignol, quand il est gras, a la chair blanche, & aussi agréable à manger que celle de l'ortolan: ses vertus & ses principes sont les mêmes que le becafigue.

Le Sang. Voyez *animaux*, *boucs*, *oie*, *perdrix* & *pigeon*.

Le Seigle. Voyez *farine* & *pain*.

Le Suif. Voyez *bouc* & *mouton*.

Le Taureau a la chair rougeâtre, plus dure, beaucoup moins nourrissante & moins saine que le bœuf; on ne vend le taureau que quand on l'a bien engraissé après l'avoir châtré: encore n'en mange-t-on guere que dans les endroits où l'on manque de bœufs, ou du moins de vaches grasses. Le *sang* de taureau frais tué passe pour poison, parce qu'il se caille dans l'estomac.

Les Testicules. Voyez *animaux* & *coq*.

La Tourterelle, quoiqu'elle soit une espece de pigeon, est beaucoup plus délicate qu'aucun pigeon; elle a la chair moins seche que le ramier; elle est d'un meilleur goût, & produit un bon suc: c'est un manger délicieux & fort salutaire quand elle est grasse, tendre & jeune.

La Truie. Voyez *cochon*.

La Vache tient le milieu entre le bœuf & le taureau, pour le goût & la bonté de la chair, en sorte que, quand la vache a été engraissée, elle a la chair plus nourrissante, plus agréable & de meilleur suc que le taureau, mais beaucoup moins que le bœuf.

Le Vanneau est moins délicieux que le pluvier : au surplus, il a les mêmes qualités. Voyez *pluvier*.

Le Veau est nourrissant, rafraîchissant, & rend le ventre libre. La *tête* & les *poumons* du veau adoucissent les âcretés de la poitrine & de la gorge, & sont bons pour la phthisie : ses *pieds* le sont pour la poitrine : on en met dans les bouillons pour modérer les pertes de sang de menstrues, d'hémorrhoïdes, & pour les crachemens de sang. Le veau est d'un suc assez tempéré ; mais il faut qu'il soit jeune, de lait & bien cuit.

Fin de la première Partie.



LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE,

OU

ÉCONOMIE GÉNÉRALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

SECONDE PARTIE.

LIVRE PREMIER.

LES TERRES A GRAINS.

Les terres labourables ou à grains sont le véritable objet de l'*agriculture*, & c'eſt là principalement que le maître doit exercer ſa capacité, & trouver des reſſources, parce que c'eſt ſon vrai département.

Nous lui avons enſeigné, dans la premiere partie de cet ouvrage, à rendre ſa maiſon riante & ſa baſſe-cour bien peuplée; mais pour y entretenir l'abondance, & pour tirer d'ailleurs tous les profits que ſon héritage peut fournir, il faut qu'il entende bien la culture de ſes terres, afin que, par leur fécondité, ſon bien ſoit toujours vivant.

Les deux principaux points de cette ſcience ſont de cultiver beaucoup ſes fonds, & de les cultiver ſuivant leur genre; car la terre demande des ſoins: elle veut qu'on étudie ſes propriétés & ne veut pas être contrariée. Tel champ ne réuſſira point en une eſpece de grains, qui en rapporteroit beaucoup d'une autre ſorte: on vou-

dra avoir du froment dans une qui ne seroit bonne qu'en prés, en vignes, ou en bois; une terre est ingrate, parce qu'on ne l'amende & ne la cultive pas assez, & des campagnes entieres demeureront en friche, parce qu'on n'aura point ou assez de soins pour les bien aménager, ou assez de connoissance pour juger de leur portée. La terre s'emploie à tant d'usages différens, que quand elle n'est pas bonne à l'un, elle se trouve propre à l'autre; & un homme qui sait la connoître & la ménager, a le secret de voir tous ses fonds employés, & souvent même très-bons. Il faut pourtant avouer que c'est à la bonne terre qu'on doit s'attacher, parce que la nature en fait plus que toute l'industrie de l'homme.

CHAPITRE PREMIER.

Qualités des différentes Terres, & à quoi elles sont propres.

ON juge en général de la bonté d'un fonds, quand on voit que ses productions sont vigoureuses & nombreuses; quand les grains en sont forts, grenus & épais; les prés abondans & agréables aux bestiaux; les plantes larges, épaisses & soutenues; les arbres de belle & prompte venue, chargés de beaux jets de feuilles vertes & tenaces, ayant l'écorce saine, vive & luisante; quand cette terre rend avec usure tout ce qu'on lui a confié; qu'elle se rétablit aisément après avoir été altérée, & encore plus quand elle est variée & également heureuse dans ses productions; une terre pareille, quelque cultivée qu'elle soit, tire sa fécondité plutôt de la nature que de l'art, & on ne sauroit trop la payer.

De même, quand on voit un champ en friche, dont les arbres sont droits, nets & forts; la simple herbe douce à la main, vivace & abondante; les plantes qui y croissent par les seuls soins de la nature, de belle espece & de belle venue, il n'y a qu'à y mettre la charrue & aider la nature. Au lieu que quand le fonds qu'on voit en friche n'a que des arbres tortus & mousseux, des plantes stériles, ou en petit nombre & languissantes, on peut compter qu'on ne l'a abandonné que parce qu'il n'étoit propre à rien, & on doit céder à cette expérience.

Mais ces remarques sont trop générales & trop vagues pour connoître la nature de chaque fonds de terre en particulier: c'est pourtant ce qu'il faut observer avant toutes choses, pour lui donner les amendemens & lui faire porter les especes qui lui conviennent.

La division la plus naturelle & la plus conforme à l'expérience, est la même pour les terres à grains que pour les différens plants; telle que nous l'avons déja donné dans l'*Ecole du Jardin fruitier*; ni les précédentes *Maison rustiques*, ni tant de livres rélatifs à l'agriculture, n'en ont fourni d'aussi exacte, leurs auteurs n'ayant pu faire les observations nécessaires, faute de pratique & d'expérience.

Toutes les différentes nuances dérivent à peu près de trois sortes principales ou premieres, 1. le *sable* ou *sablon*, qu'on peut regarder comme la terre la plus légere; 2. la *terre forte* ou la *glaise*, également infertiles; 3. la *terre franche*, qui tient le milieu, & qui a plus de rapport à l'une & à l'autre, selon qu'elles en participent davantage. Voilà une premiere division générale qui ne suffit pas; il faut distinguer les intermédiaires, & présenter du tout un tableau satisfaisant.

Tableau des différentes Terres.

1. Le sable pur, ou sablon aride, infertile.
2. La terre sableuse blanche & froide.
3. La terre sableuse chaude, caillouteuse.
4. La terre sableuse noire & grasse des marais ou des prés, qu'on peut nommer terres des vallées.
5. La terre franche de plusieurs sortes, qu'on peut regarder comme la terre des plaines.
6. La terre grouetteuse de deux sortes.
7. La terre forte, pesante, serrée, humide & froide.
8. La terre de moulieres, la tourbe, & terre marécageuse.
9. La craie ou crayon, infertile par lui-même, & le tuf de même.
10. La glaise & la marne, arides & infertiles aussi par elles-mêmes, mais propres, quant à la marne sur-tout, à fertiliser les autres terres, comme nous le dirons à son article.

Qualités.

1. Le *sable pur* ou *sablon* le plus léger & le plus poreux, & la glaise ou argile pure & sans mélange, la plus pesante, la plus serrée ou impénétrable, également infertiles par leurs qualités contraires, qui sont, comme l'on voit, les deux extrêmes de notre division, prouvent que la bonne ou mauvaise qualité des terres, dépend de leur plus ou moins de porosité, c'est-à-dire, de l'aptitude plus ou moins favorable qu'elles ont pour admettre & pour conserver les différentes matieres des influences de l'air & des amendemens; de sorte que le sablon & les terres sablonneuses trop légeres & trop poreuses sont mauvaises, parce que les eaux des pluies, les rosées, les brouillards, & les sels dont le tout est chargé, ne peuvent s'y fixer, y pénetrent trop bas, ou s'évaporent trop facilement, de façon que ces terres restent arides & seches, jusqu'au dessous de la profondeur où les plantes croissent & se nourrissent.

2. Après le sablon infertile, nous avons des sables & *terres sableuses blanches*, également froides & brûlantes, selon les intempéries de l'air, dont elles reçoivent facilement toutes les impressions à cause de leur mobilité. Ces terres sont des plus mauvaises, quand elles n'ont pas de fond, & qu'elles sont sur le tuf. Elles rapportent quelques menus grains & des légumes, du seigle & du froment quelquefois, selon les années, & à force d'engrais. Le bois, & en arbres fruitiers, le pommier, dont les racines tracent sur terre, & quelques autres arbres qui ne s'enfoncent gueres, y peuvent venir. Le poirier y réussit quand elles ont du fond & un peu de consistance, la luzerne en plaine, & le châtaigner sur les côtes du nord.

3. Les *terres sableuses chaudes, caillouteuses*, sont les meilleures pour les primeurs, les fruits à noyau & la vigne, particuliérement sur les côteaux du levant ou du midi, mais produisent peu de grains & de la moindre espece, & aussi un peu de sainfoin.

4. La *terre sableuse noire grasse* des marais & des prés, ou terre des vallées, est équivalente au moins à la terre franche pour tous les plants. Les arbres de toute espece y prosperent, pourvu que la nape d'eau ne soit pas trop près de la superficie: les plantes y trouvent beaucoup de suc, & y étendent facilement leurs racines; elle peut être regardée comme le plus franc & plus pur limon, tel qu'il doit se trouver dans les vallées & près des eaux, où de toute ancienneté les courans ont entraîné du haut des montagnes & des plaines plus élevées, les parties des terres les plus fines,

les plus broyées & les plus élaborées. Ce sédiment ou dépôt a dû s'améliorer encore par une espece de fermentation, & faire un mélange parfait des différentes terres tempérées les unes par les autres, & parvenues ensemble à une sorte de maturité qui rend cette terre la plus propre presqu'à toutes les productions ; elle se partage facilement en petites mottes menues & fort divisées ; les trous d'où on l'a tirée ne suffisent plus pour la contenir quand on veut les remplir. Le froment, le chanvre & le lin y viennent aussi bien que les arbres & les légumes : le froment cependant y est moindre que dans la terre franche proprement dite.

5. La *terre franche* de plusieurs sortes, ou terre des plaines, est différente de la précédente, en ce qu'elle est plus compacte, & paroît pencher un peu du côté de la terre glaiseuse ou argileuse, si ce n'est que l'eau y filtre plus aisément, & qu'elle est prompte à labourer après les pluies. L'union de la terre légere ou sableuse & de la terre compacte dont elle est composée, doit tenir un juste milieu, n'étant ni trop chaude, ni trop froide, ni trop seche, ni trop humide, ce qui la rend propre à toutes les productions. C'est la véritable terre à froment, sur-tout quand elle a de la profondeur *; elle est douce & s'émiette facilement ; la charrue y marche à deux chevaux : il n'y a pas une pierre, & l'usage qui a prévalu lui a conservé de préférence, même à la terre de l'article précédent, le titre de terre franche par excellence, que nous lui conservons aussi, parce qu'avec ses bonnes qualités, si elle joint celle d'avoir beaucoup de fonds de même nature, où les racines des arbres percent & se nourrissent aussi facilement, elle aura tout ce qui convient.

Il y a *plusieurs sortes de terres franches ;* il y en a de blanches, de grises, de rousseâtres & de brunes, ou noires à blanc limon, c'est-à-dire, sur lesquelles, après les pluies, il se forme un petit limon ou sable fin blanchâtre : ce sont les meilleures. La bonne terre est donc celle qui tient le milieu entre les deux extrémités, qui a le degré de porosité convenable, pour recevoir & conserver dans une juste proportion les différentes matieres des influences de l'air, & des amendemens, ce qu'on connoîtra facilement si, après deux jours de beau temps, précédés d'une pluie un peu abondante, on trouve en labourant que les molécules de cette terre se divisant facilement sans former de grosses masses, ni s'attacher aux pieds, on pourra s'assurer alors qu'elle est bonne.

Les *terres franches grasses*, modérément humectées, dont les herbages sont forts, & qui marquent une grande fécondité, sur-tout dans les climats chauds, porteront plusieurs sortes de grains & de fruits, même de la vigne, en même temps, suspendue sur des arbres fruitiers, ou plutôt étendue sur des perches d'un arbre à l'autre, comme on en voit dans le Dauphiné & autres climats méridionaux. Telles sont, dit Virgile, les terres de Capoue & du mont Vésuve, & de l'Agno dans la Campanie.

La *terre franche rousseâtre*, ou rougete, comme disent quelques gens de campagne, peut porter du froment & différens plants d'arbres ; elle est plus propre au poirier, quand elle a du fond, qu'au pommier ; l'amandier & le pêcher s'y plaisent, sur-tout quand elle est un peu légere ; le pêcher y fait des pousses vigoureuses, & y dure long-temps s'il est bien taillé.

La *terre franche blanchâtre* porte aussi du froment ; mais en fait d'arbres fruitiers, c'est principalement le pommier qu'il faut y planter ; il réussira mieux que le poirier & le pêcher, qui n'aiment pas les terres blanches.

* Ceci est contre le sentiment des auteurs inexpérimentés, qui ont avancé qu'une superficie de quelques pouces suffit pour le grain ; mais l'expérience apprend que plus il y a d'épaisseur de bonne terre, plus elle exhale de vapeurs douces & convenables aux grains, comme à tous les plants.

Il y a encore des *terres franches douces, rougeâtres, fines*, qui se délayent & se refroidissent facilement par les pluies, deviennent gâcheuses dans l'hiver, se resserrent, se durcissent & se fendent en été; quoique ce ne soit pas les meilleures, & qu'elles soient difficiles à traiter, cependant presque tous les fruits y viennent; mais leur amendement demande des soins. (Voyez le chapitre suivant.)

6. Entre la terre franche & la glaise, ou argile infertile & le tuf, on trouve la *terre grouéteuse* de deux sortes; savoir, 1. la terre grise, un peu rude, mais poreuse & hâtive, caillouteuse & peu visqueuse; 2. la terre grouéteuse rousseâtre, caillouteuse, argilleuse ou visqueuse. Ces terres grouéteuses peuvent être considérées comme des meilleures pour les arbres fruitiers de toutes les especes, qui y fructifient bien; elles sont également propres à la vigne, aux fruits à noyau & à pepins, comme au millet, au seigle & au froment. Les fruits acquierent plus de goût, & même de grosseur dans ces terres que dans d'autres, & l'on préfere la qualité des grains qu'on y recueille, à ceux qui viennent dans des fonds plus gras.

Les *terres franches froides* paroissent meilleures au premier aspect, mais elles ont le défaut d'être trop tardives; le fruit des terres grouéteuses, toujours plus hâtif de quinze jours, est déja avancé quand les terres froides ne commencent qu'à s'émouvoir, de sorte qu'il ne reste plus à leurs fruits un temps suffisant pour profiter de la chaleur du soleil qui les fait grossir; au lieu que le fruit qui reçoit de la terre plus facilement & plus tôt une chaleur bienfaisante, & qui en jouit plus long-temps, grossit & se perfectionne.

Les *terres rudes* en général, & les collines hérissées de broussailles, dont le fond est pierreux ou couvert d'argille grouéteuse, sont propres, dans les pays chauds, à porter des oliviers. L'olivier sauvage y croît même naturellement, & couvre ordinairement ces lieux.

7. Les *terres fortes & franches*, au moyen de l'amendement convenable, dans les temps nécessaires, portent encore du froment, & les fruits y réussissent. (Voyez le chapitre suivant.)

8. Les *terres de moulieres*, la *tourbe* & *terre marécageuse* demandent beaucoup de travail pour être fertilisées. (Voyez le chapitre suivant.)

9. Le *crayon*, ou la terre crayeuse & seche, plus endurcie & plus inhérente que la marne, & la marne elle-même, quoique stériles toutes seules, sont propres à fertiliser d'autres terres. (Voyez le chapitre suivant.)

Dans le *tuf blanc* ou *rouge*, que ses parties visqueuses, rigides & crues rendent parfaitement arides, de sorte qu'il est presque hors du rang des terres, il n'y a que l'amandier & le noyer qui percent; tous les autres arbres fruitiers, ni les grains n'y sauroient venir; quelques pêches dans le tuf rouge seulement.

10. Enfin la *glaise pure* ou *argile*, & même les terres fortes trop argileuses ou glaiseuses, lourdes, serrées, tenaces, n'étant pas assez poreuses pour boire l'eau des pluies à mesure qu'elle tombe, elle reste sur la superficie sans les pénétrer, ce qui rend ces terres froides à l'excès, peu maniables, & par conséquent infertiles aussi.

Les terres fortes, tenaces, glaiseuses & humides, sont froides, le soleil les pénétrent difficilement. Les terres légeres, sableuses & seches, au contraire, sont généralement plus chaudes; cependant il se trouve quelquefois des sables chauds plus hâtifs, & des sables froids plus tardifs sous le même climat. On voit des terres de même nature plus froides, quoique plus au midi, & d'autres plus chaudes, quoique plus au nord ou au couchant, sans aucune cause apparente. Les terres du Vivarais, au midi de la France, sont plus froides que beaucoup d'autres qui sont au nord; mais la cause en est connue. On sait que c'est à la hauteur de ses montagnes & des neiges qui les couvrent qu'on doit l'attribuer. Un certain lac d'Ecosse, (le lac de Reiss) au contraire, dans un climat très-froid, ne gele jamais, quelque

rigoureux que soit l'hiver, les eaux n'y perdent pas leur fluidité; ce qui doit provenir d'une quantité de sources dont son fond est rempli, lesquelles étant à l'abri du froid à une certaine profondeur sous terre, conservent assez de chaleur pour n'être pas gelées près de leur naissance; ce n'est qu'à mesure que leurs eaux s'éloignent & se refroidissent, qu'elles se congelent.

Si le sol des plaines de Vincennes, d'Argenteuil, &c. l'un au midi, l'autre au nord de Paris, est plus hâtif que beaucoup d'autres, cela peut provenir de ce qu'étant plus sableux, plus sec & plus léger, il est plus facilement pénétré des rayons du soleil que les terres, plus pesantes & plus fortes, de la plaine de Longboyau, quoique celles-ci soient du côté du midi. Mais si nous avons, comme l'on en connoît dans le même climat, des sables froids, sans aucune activité, quoique beaucoup plus méridionaux, ne peut-on pas dire, comme quelqu'un l'a fait, qu'il y a quelqu'autre cause encore que la chaleur du soleil qui agit sur la terre. Et quelle peut être cette cause, si ce n'est qu'il y ait dans l'intérieur un fond de chaleur étranger au climat, à la vicissitude des saisons & à l'action du soleil; un feu central, d'où il sort des exhalaisons sulfureuses qui s'échappent & passent facilement au travers de certaines terres plus poreuses, lorsqu'il ne s'y trouve point d'obstacles, comme des bancs de glaise, des carrieres, ou des roches, des napes ou amas d'eau, rien n'étant plus varié que les effets de la nature.

Terres usées.

Toutes les terres s'usent, ou, pour me servir du terme de jardinage, s'*effritent* avec le temps; les bonnes comme les mauvaises, avec cette différence seulement, que les premieres ne s'épuisent pas si vîte, & se rétablissent bien plus aisément. Il n'y a même que la quantité des productions forcées & étrangeres, qui les épuisent, mais non pas celles qui leur sont naturelles & volontaires. Ainsi la terre d'un bon pré, loin de s'user à nourrir l'herbe qu'elle donne tous les ans, en produit toujours de plus en plus; mais si au lieu d'herbe, on la force à porter du blé ou quelqu'autre production étrangere, sa fécondité diminuera bien vîte, & à la fin elle s'usera tout-à-fait; par conséquent il est donc de l'intérêt de notre économe de veiller sur l'usage des terres, pour qu'on n'y force point la nature.

Il faut aussi remarquer que fort souvent une terre est usée pour une certaine espece de fruits qui ont absorbé tous les sels qui leur étoient propres, sans que cela empêche que la même terre ne réussisse encore fort bien en quelqu'autre espece, pour laquelle elle aura une substance neuve & des sels suffisans pour faire différentes sortes de productions, successivement les unes après les autres. C'est ainsi que les terres qui, la premiere année, ont rapporté du gros blé, c'est-à-dire, du froment, du méteil ou du seigle, se sement en petits blés la deuxieme année, parce qu'elles ne sont pas capables de produire de nouveau les mêmes fruits; mais elles ont encore de quoi fournir aux moindres grains. De même une terre qui a été long-temps en vignoble, en futaie ou en arbres à fruits, si on y détruit ces sortes de plantes, & qu'on l'emploie de nouveau à son premier usage, ne réussira pas, parce qu'elle est usée à cet égard; mais elle ne l'est pas si fort qu'elle ne puisse encore très-bien réussir, si on l'emploie à des plantes plus petites & moins voraces, comme pois, feves, panais, &c. C'est pourquoi un habile économe doit s'appliquer à connoître & la qualité & l'état actuel de chacun de ses fonds: afin que, par le repos ou par le changement, il soulage ceux qui s'effritent, & que pendant qu'il les rétablira par les fumiers & par l'adoucissement du travail, il les fasse toujours servir à quelqu'autre usage. Une terre n'est jamais si usée qu'elle doive demeurer absolument inutile, pourvu qu'on lui donne les secours nécessaires.

Des Terres neuves, novales & autres.

Pour l'intelligence parfaite des opérations de l'agriculture, il reste maintenant à expliquer ce que c'est que terre *neuve*, terre *novale*, terre en *friche*, terre en *jachere*, terre *portée* ou *jectice*, terre *reposée* & terre *meuble*.

1°. On appelle terres *meubles* celles qui sont faciles à labourer & qui ont de la substance. Elles ont de grands avantages pour la facilité de la culture: c'est pourquoi il ne faut rien épargner pour *ameublir* celles que l'on a, c'est-à-dire, pour les rendre maniables & douces à force de labours & d'engrais. Les terres meubles sont principalement bonnes en jardins, elles sont commodes aux grains & à toutes sortes de plantes, parce que les racines & les tiges s'y étendent aisément: ces sortes de terres boivent facilement l'eau des pluies & des arrosemens, & cependant elles conservent toujours assez d'humidité pour la végétation; le soleil les échauffe aisément, & les rend hâtives dans leurs productions.

2°. Terre en *friche* est une terre qu'on ne cultive pas & qui ne rapporte rien: & *défricher* une terre, c'est la mettre en valeur par le labour. On défriche aussi les bois & les prés pour en faire des terres de labour. Voyez l'opération des défrichemens dans la suite de cet ouvrage.

3°. Terre en *jachere* est celle qu'on laisse reposer pendant un an pour être chargée en blé l'année suivante. Toutes les terres à grains, que l'on conduit par *soles*, ont une année de repos tous les trois ans, suivant le mécanisme du labourage que nous expliquerons ci-après. Voyez les moyens de faire rapporter une terre tous les ans, sans les laisser reposer. (Article des blés ci-après.)

Tout le monde sait que le repos est le principal moyen pour rétablir, dans les terres, les sucs & les sels que leurs productions ont emportés.

On donne le nom de terres *reposées*, moins aux jacheres (parce que leur repos est réglé par l'art du labourage) qu'aux terres qu'on laisse arbitrairement en non-valeur, pour les rétablir quand elles sont épuisées par quelque production trop forte ou trop réitérée.

Les terres seches ont plus besoin de repos que les fortes.

Le tiers des terres qu'on laisse tous les ans se reposer ou en *jacheres*, n'est pas perdu; il sert aux parcours & pâturage des troupeaux; mais dans les années où une plus grande partie des terres est en jacheres, on doit recueillir beaucoup moins de blé dans les fermes, & en général dans le royaume, ce qui peut être la cause de quelques disettes qui arrivent de temps en temps dans les différentes contrées de l'Europe: les héritages de la petite culture de nos paysans, ne sont point sujets à ces vicissitudes, ils rapportent tous les ans en les fumant bien; il en est de même de nos jardins & des marais potagers. Si l'on considere les productions d'une égale portion de terrein prise dans les plaines, & cultivée par la grande culture, on sera surpris de la prodigieuse différence.

4°. Les terres *neuves* sont ordinairement des terres d'apport, aussi-bien que les terres *jectices* & les terres *portées*. On appelle particuliérement *jectices*, celles qu'on jette d'un lieu dans un autre, sans dessein de s'en servir, comme plâtras, vidanges, fouilles, &c.

Les terres *neuves* sont celles qui n'ont jamais vu le jour, comme celles qu'on tire ou qu'on découvre à un, deux ou trois pieds en terre; ou celles qui ne rapportoient rien du tout depuis très-long-temps, comme un fonds sur lequel il y aura eu un bâtiment. Elles ont ordinairement beaucoup de sels & de substance. Nous n'en dirons rien davantage, non plus que des terres portées, parce que c'est pour le jardinage, dont il ne s'agit pas ici, qu'on a inventé depuis peu l'usage de ces

sortes de terres étrangeres : on ne s'en sert point, ou presque point pour les terres aux champs, à cause qu'on n'y pourroit pas fournir. Les terres neuves & les vidanges & fouilles y sont pourtant très-bonnes. Il n'y a, dans les terres aux champs, de terres neuves à faire valoir, que les places de bâtimens ou les prés, dont on a enlevé tout le gazon, comme nous le dirons au chapitre des prés, quand il s'agira de les défricher.

5°. On appelle terres *novales* celles qui ne rapportoient que du bois & de l'herbe sans culture, & qu'on met à usage de labours, comme des bois ou des prés, qu'on change en terres à grains. Nous en parlerons quand nous serons sur ces matieres.

CHAPITRE II.

Des moyens d'amender, améliorer & corriger les différentes Terres, au moyen des terres rapportées, des engrais, des fumiers convenables & des labours faits à propos.

IL est naturel, après avoir donné un tableau des différentes terres & de leurs qualités, de donner un état des engrais, des amendemens & des fumiers nécessaires pour les corriger & améliorer, selon leur tempérament, avant de passer à d'autres objets.

Amender une terre, c'est y répandre de bon fumier ou des engrais convenables. Par les termes de fumier & d'engrais, que bien des gens confondent, on doit entendre des choses différentes : tout fumier est engrais, mais tout engrais n'est pas fumier. De tous les engrais, les fumiers sont ceux dont l'usage est le plus commun, pendant que les engrais semblent moins connus, étant moins employés. Nous distinguerons ici les uns & les autres. Les fumiers sont les pailles qu'on met sous le bétail pour servir de litiere, & qui, après avoir fermenté avec l'urine & les excrémens des animaux, servent à fertiliser de nouveau les terres épuisées, en leur rendant les sels qui leur manquent. Les fumiers ont des qualités différentes, suivant l'espece de l'animal qui les façonne. Le fumier mis en tas en sortant de l'écurie, fermente & s'échauffe considérablement. On connoît la fermentation du fumier entassé par la fumée qu'il rend, d'où il a pris le nom de fumier. Les engrais n'éprouvent pas la même fermentation. Le fumier engraisse les terres, d'où il a pris aussi le nom d'engrais, mais les autres engrais qui ne rendent point de fumée, ne s'appellent point fumier. Le fumier, pendant sa fermentation, est plus actif, & doit s'employer avec plus de ménagement ; s'il est même trop imbibé d'urine récente, il est plus pernicieux qu'utile ; celui qui a fermenté & qui est bien pourri, favorise davantage la végétation. Tout fumier employé trop tôt, n'a pas encore acquis l'activité qu'il doit communiquer aux terres. Employé trop tard, lorsqu'il est réduit en terreau, il a perdu son activité, & n'a plus, comme le sable, que la propriété d'alléger les terres pesantes & serrées. La connoissance des différens degrés d'extinction des fumiers, suivant les terres, est une partie essentielle de la bonne culture. Les fumiers maigres sont ceux qui n'ont pas assez fermenté, où la paille & le crotin ne sont pas entremêlés. Les fumiers gras sont ceux où le tout est si bien consommé, qu'on ne distingue plus qu'une masse grasse, savonneuse. Les *engrais* sont toutes les autres matieres qui peuvent aussi aider la végétation, en y compre-

nant les différentes terres, par le mélange desquelles on change de nature celles sur lesquelles on les répand.

On distingue encore les différens fumiers en fumiers chauds & fumiers froids. Il semble qu'on pourroit se contenter de dire en général, que les fumiers chauds conviennent aux terres froides, pesantes & humides, & les fumiers froids aux terres chaudes, légeres & seches. Mais en donnant l'énumération de ces fumiers, & des différens engrais, leur utilité étant plus détaillée, en sera mieux démontrée.

ETAT DES ENGRAIS ET FUMIERS.

Engrais.

1. Les terres portées, ou terres neuves de plusieurs sortes, la terre franche & le sable, la terre, ou terreau des rues, les gazons, les gravois ou décombres des bâtimens bâtis en chaux, & ceux des murs bâtis en terre, la vase ou limon des marais, des fossés & des étangs, mûris & reposés un an ou deux à l'air.
2. La marne & le crayon.
3. La cendre des lessives, autrement dit la charrée, & encore mieux la cendre non lessivée, la cendre de tourbes & la suie.
4. La chaux & les platras.
5. Le marc de raisin.
6. Les feuilles consommées dans un trou sous l'égoût d'un toit, ou encore mieux à l'égoût de quelqu'étable ou écurie.
7. Les coquillages.
8. Les corps des animaux morts.
9. Les labours faits à propos, considérés comme engrais, ou plutôt comme disposant la terre à les recevoir.

Fumiers chauds.

1. Le fumier de cheval, de mulet & d'âne.
2. Le fumier de mouton.
3. Celui des pigeons & de la volaille.
4. Le tan, ou la tannée.

Fumiers froids.

1. Le fumier de vache.
2. Celui de cochon.

Pour connoître en détail dans quelles terres ces engrais & différens fumiers doivent être employés, il faut se rappeler le tableau des terres du chapitre précédent.

1. Le sable pur ou sablon aride infertile ne peut s'améliorer qu'en y rapportant de la terre franche, & même de la terre forte visqueuse ou argilleuse, jointe avec le fumier de vache, gras & bien consommé. Les terres ou terreaux des rues & balayures des places où l'on tient des foires & marchés de bestiaux, étant reposés deux ans à l'air, doivent être considérés comme le plus excellent engrais dans tous les terreins, & qui conviennent le mieux à toutes sortes d'arbres, même aux orangers. Les curures des mares, des fossés & des étangs reposées aussi, doivent être regardées à peu près de même, si ce n'est que cet engrais étant plus froid, convient mieux dans les sables chauds & secs. Les décombres des murs bâtis en terre, font aussi dans les sables chauds & les froids, même sans addition de fumier,

un excellent engrais, en les mêlant par un bon labour avant l'hiver. On peut ainsi d'une mauvaise terre en faire une bonne, en y rapportant de meilleure terre; mais même du mélange de deux mauvaises en faire une bonne, pourvu qu'elles soient de qualités contraires, comme le sablon & la glaise; ou du moins enfin une terre médiocrement bonne, pourvu qu'on ajoute à ce mélange les fumiers convenables, & en dose suffisante pour rendre l'engrais assez puissant. Car les terres rapportées, quoique bonnes & neuves, & la marne même, ont encore besoin du secours des fumiers pour améliorer les terres sur lesquelles on les emploie: il n'y a que la vigne à qui la terre neuve seule peut suffire.

2. La terre sableuse blanche, froide, qui fait le second article de notre division, est encore une terre aride, légere, qui n'a pas de corps, non plus que tous les sables mouvans, & qui est aussi brûlante en été, qu'elle est froide au printemps & en automne, en un mot, des plus difficiles à traiter. On ne parvient aussi à l'améliorer qu'à force d'engrais & de fumier. Le fumier de mouton, qui a plus de chaleur que celui de vache, parce que le mouton urine peu, ce fumier par conséquent moins humide, est moins froid, convient mieux dans ces terres quand elles sont humides & froides; mais quand elles sont seches, on le mêle avec le fumier de vache. *Dans les terres humides & froides en général*, qu'on n'ouvre point par le labour avant l'hiver, ce qui les refroidiroit encore, c'est une bonne pratique que de répandre le fumier sur la terre avant cette saison rigoureuse, afin de ne pas donner entrée aux frimats; c'est ce qu'on appelle *fumer sur terre*, & l'on n'enfouit le fumier qu'au printemps: cette opération ne paroît pas assez connue. Dans les terres à grains, le parcage des moutons fertilise plus la terre que les meilleurs fumiers. Le fumier se consomme dans ces terres, & disparoît en peu de temps, se réduisant en terreau qui les allege encore plus, de façon qu'il faut plus de fumier dans ces terres que dans d'autres, & les fumer plus souvent, ce qui est plus coûteux & porte moins de profit, à moins d'y rapporter d'autres terres plus substantielles. Quand ces sables froids ont du fond & un peu de corps, le pommier & le poirier même y réussissent; & après avoir été ainsi améliorés, ils peuvent porter du blé.

3. Dans les terres sableuses chaudes, caillouteuses, particuliérement propres à la vigne & aux fruits à noyau, toutes les primeurs, les pois, les légumes & le seigle y viennent. On a soin de les ouvrir par un bon labour avant l'hiver; on y joint le fumier de vache en général, mais le fumier de cheval & le terreau rend encore les primeurs plus hâtives.

4. La terre des vallées, sableuse, noire, douce, maniable, telle qu'elle est dans les prés & les marais, est très-favorable aux arbres, aux plantes potageres & aux grains: elle a moins besoin d'engrais & de fumiers que les autres. Six bonnes charretées de fumier suffiront à chaque arpent, tant pour des légumes dans le potager, que pour les grains; trop de fumier pour les unes & les autres peut être nuisible, & trop peu ne fait pas assez d'effet.

5. La terre franche brune, limoneuse, ou à blanc limon, étant la terre par excellence, n'a pas besoin non plus du rapport d'autres terres, mais de temps en temps de quelques fumiers mêlés, de cheval & de mouton particuliérement, & bien consommés; mais comme il est rare de trouver des terres d'un parfait tempérament, les unes étant un peu plus froides, les autres un peu plus chaudes, il faut forcer un peu en fumiers chauds ou froids, selon leur qualité. Quatre voitures de fumier, & point trop consommé, quand elles sont un peu humides, sont autant qu'il en faut pour ces terres qui sont les meilleures pour le froment.

Il y a une terre franche douce, froide, rougeâtre & fine, comme nous l'avons vu au chapitre précédent, qui se délaye facilement par les pluies, devient gâcheuse dans le temps des pluies, trop légere dans les gelées & les dégels secs, & qui se

resserre, se durcit & se fend dans l'été : cette terre produit du froment, qui est sujet à verser, par le défaut de consistance suffisante; le fumier de cheval, de mouton & des boucheries l'améliorent.

6. Les terres grouéteuses, caillouteuses, un peu visqueuses, ou mêlées d'argille, conséquemment un peu fortes, & quelquefois dures & seches, recevront pour engrais cinq bonnes voitures de fumier mêlé, de cheval & de mouton, ou de vache au défaut de ce dernier, mais bien consommé; & dans celles qui sont fort argilleuses ou grasses, conséquemment plus froides, on emploiera le fumier de cheval seul, & même pour la vigne, de la fiente de pigeon. Mais si cette terre au contraire est un peu sableuse, la vase ou limon, les terres de rues reposées deux ans à l'air, ou le fumier de mouton & des bêtes à corne, y feront très-bien. Les arbres fruitiers y prospéreront encore, & le froment médiocrement.

7. La terre forte, pesante, serrée, humide & froide, qui retient l'eau, & conséquemment tardive, n'est cependant pas encore une mauvaise terre pour les fruits à pépins, les gros légumes & les grains; mais il faut l'améliorer par différens amendemens qui la divisent & la réchauffent, qui la rendent plus meuble, plus menue & plus mouvante, afin qu'elle soit plus propre à se lier aux racines des plantes. On couvrira cette terre d'une bonne épaisseur de fumier avant l'hiver, pour la garantir des pluies & de la trop grande fraîcheur, de sorte qu'en ne labourant qu'au printemps, on la trouvera saine sous cette couverture; elle s'émiettera plus facilement, & enterrant ce fumier dans le labour, il la soulagera & la rendra légere. Le terreau des couches y est aussi favorable, le sable, la cendre & le fumier de cheval. La *marne* sur-tout est le grand amendement de ces terres, le plus durable & le plus efficace, par conséquent le moins coûteux. Il seroit à souhaiter qu'on trouvât la marne par-tout où elle peut être utile; elle est quelquefois à la superficie de la terre, mais plus souvent à une assez grande profondeur, ce qu'on reconnoît avec la sonde. La marne ouvre les terres froides & humides trop serrées qui retiennent l'eau, & sur-tout les terres blanches; elle ne les engraisse point, comme le vulgaire l'imagine, car elle ne dispense pas de fumer en même temps de bons fumiers consommés, mais sa propriété étant de ne se pas lier aux autres terres & de rester par petits globules, elles les sépare, les ouvre, les rend plus meubles & plus saines, facilite ainsi l'évaporation & la filtration des eaux; il n'en reste plus ensuite sur ces terres, & par son moyen la chaleur y pénetre, & l'activité qu'elle leur donne les dispose à la fécondité, que le fumage acheve de leur procurer. La dose de la marne est à peu près de 400 minots de Paris, ou dix tombereaux par arpent de vingt pieds pour perche, quantité moyenne sur laquelle on peut se régler, en consultant toujours le sol & l'expérience, pour éviter tout excès; car de ne pas marner assez, c'est s'exposer à recommencer bientôt, & de marner trop est encore pire; l'effet de cet engrais étant d'échauffer en divisant & ouvrant la terre, il la rendroit brûlante, si l'on passoit la mesure. Une demi-marne & bien fumer, vaut mieux dans de certaines terres, qu'un marnage entier.

Dans les terres qui resteroient encore trop fraîches & humides, même malgré la marne, ou bien qu'on n'auroit pas la facilité de marner, & qui seroient trop argilleuses & visqueuses, ou gâcheuses, le chaume, les cossats de pois, la paille peu consommée en fumier, que les laboureurs de la France nomment du paillé, qui est la litiere des chevaux, ou le dessus des fumiers de la cour, quelquefois un peu de chaux, ou du fumier de volailles & de pigeons, quand la terre est absolument froide & engourdie, sont de bons amendemens qui boivent l'humidité, allegent, échauffent & font fructifier ces terres. Le marc de raisin & celui de pommes les soulevent & les échauffent aussi. Le premier étant répandu sur les prés en sortant du pressoir, fait mourir le roseau.

On emploie encore avec succès un autre moyen pour retirer les eaux qui abondent dans les terres ou dans les vignes. On fait une tranchée de trois ou quatre pieds de largeur, & autant de profondeur, dans toute la longueur du terrein, & une autre en travers, s'il est besoin; on les remplit de pierrailles; ou bien on y éleve tout le long de chaque côté un petit mur à pierres seches d'environ deux pieds de haut qu'on recouvre de pierres plates qui traversent d'un mur à l'autre & l'on étend par dessus un lit de grande paille ou de roseaux, ou de gazons renversés, pour empêcher la terre dont on comble cette tranchée, de passer entre les pierres & de tomber dans l'espace par où les eaux s'écoulent. C'est ce qu'on appelle une *pierrée.*

Mais on doit avant toutes choses, dans un jardin potager, commencer, quand la terre s'y trouve trop humide, par l'expédient que M. de la Quintinie nous apprend qu'il avoit employé au potager de Versailles; c'est d'élever les quarrés du potager, ainsi que les plates-bandes des arbres, de bomber les allées, & de pratiquer au bord & le long des plates-bandes, des ruisseaux qui égouttent les eaux & les conduisent hors du jardin, s'il y a de la pente, pour les jeter dans quelque fossé à l'extérieur. On a vu dans notre *Ecole du Jardin fruitier*, la maniere de planter des arbres sur terre, sans faire des trous, quand la nape d'eau est trop proche de la superficie, & de faire de petites terrasses le long des espaliers pour élever les arbres au dessus des terres trop humides, moyens qu'on emploie en Hollande & dans tous les Pays-Bas.

8. La terre de moulieres, la tourbe & la terre marécageuse aquatique que nous avons réunies ici, sont des terres grasses; les moulieres sur-tout sont des terres molles, glutineuses, remplies d'eaux & de sources qu'on ne peut faire perdre que par les sangsues ou saignées, & les fossés qui en détournent les eaux, par les fréquens labours ensuite, & par un plus fort marnage qu'à l'ordinaire, ou le rapport de terres plus seches, de gazons pris dans des terreins sableux, joints à des fumiers chauds & secs, mêlés, & bien chauler aussi toutes les graines.

La tourbe, dont la plus grande partie est une dissolution des herbes ou végétaux des marais, ne peut gueres s'améliorer; les labours ne la divisent que difficilement. Les fumiers chauds de pigeons, de poules, de mouton, de cheval, les cendres, la marne coquillere, la chaux, les sangsues ou saignées, les fossés qui en détournent les eaux, sont les moyens qu'on emploie pour lui faire porter des feves & des fourrages, du seigle, & quelquefois du froment, mais difficilement; les arbres y peuvent à peine réussir. Nous ajouterons, à l'occasion de la chaux toute pure, que c'est un engrais de peu de durée dans les terres en général; l'effet n'en est même bien sensible que la premiere année, & se trouve anéanti à la troisieme. Le fumier de pigeon ou colombier, & celui des poules sont des plus chauds, après la chaux. On les seme sur les terres froides avant l'hiver, & on les enfouit au printemps sur les prés usés, sur les bles, dans les terres humides, & dans les chennevieres; c'est un très-bon engrais.

9. La craie ou crayon marneux, friable, farineux & sec, ou argilleux & frais, s'améliore avec des gazons pris dans de meilleures terres grasses ou légeres, selon que le crayon est sec ou argilleux, & avec les fumiers de cheval & de vache mêlés & à demi consommés; douze charretées par arpent, au mois d'Octobre, sont la mesure qui leur convient. Mais ce terrein n'est pas favorable aux arbres; il vaut mieux l'abandonner aux légumes & aux grains, comme les pois, la vesce, l'orge, l'avoine, le sainfoin, & quelquefois même le froment, après avoir été en foin pendant deux ans, & la troisieme en avoine sur le défrichement du pré. Le crayon serré & infertile par lui-même, a la propriété, comme la marne, de diviser les autres terres & de les fertiliser, mais il a moins de vertu que la marne.

Le tuf est une matiere seche & dure, tenace, ordinairement blanchâtre, quelquefois

quelquefois d'autre couleur, qui n'a pas même l'apparence d'une terre ; c'est pourquoi on est obligé d'en faire l'extraction totale, pour le remplacer par la terre qui convient aux arbres qu'on veut planter. On ne sauroit améliorer le tuf pour les plantes potageres ni pour les grains, que par les fréquens labours, le rapport des terres, des gazons, des curures de mares, & une prodigieuse quantité de fumiers, pour le desserrer, & le rendre propre à quelque production, telle que le seigle & les menus grains. Douze voitures de fumier attelées de quatre chevaux, n'y seront pas de trop par arpent, sans quoi les végétaux n'y trouveront aucune nourriture, & n'y feront que languir. En général toutes les mauvaises terres, comme les terres trop seches & les terres trop fraîches, consomment beaucoup de fumier, & ne s'en ressentent pas long-temps; c'est pourquoi on les met tant qu'on peut en prairies artificielles, pour s'en débarrasser; elles s'en trouvent un peu améliorées pour quelque temps.

10. La marne & la glaise sont aussi infertiles par elles-mêmes que la précédente; mais la marne est l'engrais le plus parfait des terres fraîches qui retiennent l'eau. La glaise pure ne peut être d'aucun usage dans la culture; mais quand la terre n'est que glaiseuse ou argilleuse, il y a du remede.

La marne & la glaise ont beaucoup de rapport ensemble à la vue ; la maniere de les distinguer est de les éprouver à la gelée; si c'est une bonne marne, elle se réduira en poussiere, si ce n'est qu'une glaise, elle ne fera que se fendre, sans se diviser entiérement dans la même année.

Dans l'argile rouge ou terre à bâtir, à faire la brique & les poteries, les arbres à racine pivotante, comme le poirier surfranc, l'amandier & le pêcher greffé sur amandier, le châtaigner & le chêne y percent. Elle convient assez aux feves de marais, aux pois, aux haricots, aux navets, sur-tout quand on y a mêlé du sable pour ces derniers. Le trefle, la luzerne, le sainfoin, l'orge, le blé de Turquie, le sarrasin & même le froment y réussissent. Cette terre, naturellement froide, qui se seche & durcit beaucoup en été, seroit peu favorable aux plantes, si on ne l'amendoit convenablement; le sable un peu gros ou graveleux, les coquillages, le sable noir de marais avec le fumier de cheval consommé, sont les meilleurs engrais qu'on puisse rapporter. Si elle est trop humide & froide, les fumiers de mouton & de pigeon seront les plus favorables.

L'argille jaune est à peu près de même nature que la rouge, & s'améliore par les mêmes engrais; elle est propre au froment, au seigle, à l'avoine, à l'orge, &c.; elle est moins favorable aux arbres qui sont sujets à la mousse.

Dans l'argille blanche, le noyer est le seul qui réussisse. Cette terre est celle qui avoisine le tuf.

Par les moyens que nous avons vus, on remédie aux terres maigres & usées en général; nous avons déja parlé de celles-ci au chapitre précédent.

Il nous reste à faire ici quelques observations générales sur l'emploi des fumiers, & le transport des différens engrais. On a vu au chapitre de la basse-cour, que l'amas le plus considérable des fumiers, pour qu'ils soient bons, doit être dans des cours creuses, ou des fosses à l'ombre, & qu'ils y soient exposés aux vents du nord, où ils se chargeront de nitre, ne s'évaporeront point, & conserveront leur qualité; & qu'on ne doit en laisser au midi, où le soleil en dissiperoit les sels, qu'en faveur des poules & volailles qui s'amuseront à l'abri & chaudement pendant l'hiver, à gratter & y chercher quelques grains des écuries; ce qui leur est très-favorable.

Nous avons vu ici que le fumier, dans sa chaleur, lorsqu'il fume beaucoup, ne doit être ordinairement répandu que sur champ, & avant l'hiver, pour l'enterrer au printemps quand il a jeté son feu, qui, sans cela, étant mis tout chaud en terre dans cette saison, feroit éclorre beaucoup d'insectes. Les fumiers de pigeon & de

volailles, qui sont fort chauds, y sont encore plus sujets. Mais quand le fumier est gras & lié, il n'y a pas de risque; il n'est utile à la végétation que quand la putréfaction qui suit la fermentation, l'a réduit dans un état savonneux; ce qu'on appelle du fumier consommé.

Il y a cependant une exception dans le cas où il faut employer le fumier dans des terres fortes & fraîches avant d'être consommé, & n'étant encore que de la litiere, pour diviser & soulager ces terres. Mais en général les huiles des fumiers ne fertilisent qu'après leur décomposition, lorsqu'après avoir été mêlées, elles deviennent dissolubles dans l'eau; les sels purs nuiroient plutôt aussi à la végétation, qu'ils ne serviroient, avant qu'ils soient mêlés & incorporés avec les huiles qui adoucissent leur acrimonie; c'est pourquoi l'urine employée seule, sans mélange, ne peut que nuire aux plantes par ses sels trop âcres, & les feroit périr.

Enfin le fumier ne dure, dans les terres à grains, que les deux récoltes du blé & de l'avoine. La troisieme année aux jacheres, il n'y paroît plus. Dans les potagers où l'on a mis du fumier pour les choux, les feves de marais, &c. on y fait, la seconde année, des racines, de l'oignon, &c.

Le transport des fumiers & des engrais se fait de plusieurs façons aux champs & dans les jardins. On se sert de charrettes ou de tombereaux, quand le trajet est long; on fait aussi porter la marne dans des sacs ou des paniers, sur des ânes, dans les jardins; & dans les villes, on porte les fumiers avec la brouette ou à la hotte, pour ne rien gâter. Un âne ne peut porter que deux pieds cubes de marne ou autre terre dans ses deux paniers; 24 tombereaux à deux chevaux contiennent une toise cube, & à un cheval, 36 tombereaux. Les brouettes & les hottes ne contiennent qu'un pied cube de terre, & 300 hottes ou brouettes, une toise cube.

On commence dans les champs & dans les jardins, pour fumer le terrein, par faire des tas de fumier dont on assure les distances à l'œil, de façon qu'en les répandant ensuite avec la fourche, la terre en soit couverte également. Une bonne hottée de fumier par toise est une mesure générale sur laquelle on peut se régler, à proportion que les terres sont plus ou moins maigres.

Les terres, selon leur qualité, s'améliorent aussi par les labours faits à propos. Voyez ci-après le chapitre des labours.

CHAPITRE III.

Des mesures & arpentage des Terres, & des mesures itinéraires.

LA coutume est dans toutes les mesures de rappeler la grandeur mesurée à la figure la plus simple. Les géometres ont pris le quarré pour celle à laquelle ils rappelleroient toutes les étendues superficielles.

On sera bien avancé dans la science de l'arpentage, quand on saura réduire tous les triangles au quarré, multiplier les côtés l'un par l'autre, & soustraire des sommes produites, la moitié du quarré, ou le triangle ajouté au triangle à mesurer, ce qui est la même chose; on aura ainsi la mesure du triangle proposé.

Quant à mesurer une figure ronde, le côté d'un triangle équilatéral circonscrit dans le cercle, est la face d'un quarré égal à la figure ronde; de sorte que si la face du triangle a 20 perches, le quarré en aura 400, parce que vingt fois 20 font 400 perches, ou quatre arpens.

Il n'est pas moins important de connoître l'étendue que la qualité d'une terre; cependant les mesures changent & de nom & de grandeur dans chaque pro-

vince, & souvent dans chaque canton : c'est pourquoi nous en allons donner ici une liste & en faire le parallele, afin que notre économe sache ce qui lui appartient, & puisse éviter les surprises sur la diversité des mesures de chaque pays.

En fait de mesure, la regle est celle du lieu où la livraison de la chose doit être faite, tant pour l'*immeuble* que pour le *meuble :* & quand on n'a point désigné le lieu de la situation de l'immeuble ou de la délivrance du meuble, il faut suivre la mesure du lieu où la convention a été faite.

L'*arpent*, qui est la mesure en usage à Paris, dans l'Isle-de-France & dans beaucoup d'autres endroits, contient par-tout cent perches de superficie, ou, ce qui est la même chose, dix perches de longueur & autant de largeur. La différence ne consiste que dans le nombre des pieds que contient la perche, car le pied y est par-tout de douze pouces. En quelques endroits la perche n'est que de dix-huit pieds de long, qui font trois toises *courantes*, à six pieds chacune, & c'est la mesure la plus commune & la plus petite : en d'autres endroits la perche a vingt pieds, & ailleurs vingt-deux, qui est ce qu'on nomme la *mesure du Roi;* c'est celle dont on se sert pour arpenter les bois ou les forêts : en d'autres encore elle est de vingt-quatre & même de vingt-cinq pieds; ce qu'on appelle la grande mesure.

Quand on dit qu'une perche, une chaîne ou autre mesure de terre est de tant de pied de long, on suppose que la piece de terre est quarrée, & il faut compter que le nombre indiqué n'est que pour sa longueur, & qu'elle en a autant en largeur; en sorte qu'en comptant l'un par l'autre, on trouve le produit de la superficie entiere de la piece qu'on mesure. Ainsi, quand on dit qu'une perche ou une chaîne a dix-huit pieds, il faut supposer que c'est en longueur, & qu'elle a autant de largeur; de maniere qu'en multipliant dix-huit par dix-huit, on trouvera trois cents vingt-quatre pieds qu'aura en superficie la perche ou chaîne de dix-huit pieds; si elle est de vingt-deux pieds, en multipliant vingt-deux par vingt-deux, on verra, par la même regle, qu'elle a quatre cents quatre-vingt-quatre pieds de superficie. De même, quand on dit qu'un arpent a dix perches en longueur, en multipliant dix par dix, cela forme une superficie de cent perches.

On compte par *arpent* dans toute l'Isle-de-France, au Perche, au pays Chartrain & en Bretagne; & l'arpent y est par-tout de cent perches ou chaînes : la différence ne consiste que dans la grandeur de la perche ou chaîne. Chacune des cent perches, qui font l'arpent de *Paris*, n'a que dix-huit pieds de longueur, ou trois cents vingt-quatre pieds de superficie. Au *Perche* & en *Beauce*, chacune de ces cent perches est de vingt-deux pieds de long, ou quatre cents quatre-vingt-quatre pieds de superficie; & chacune des cent chaînes, qui font l'arpent de *Bretagne*, est de vingt-quatre pieds de long, ou de cinq cents soixante-seize pieds de superficie.

Enfin l'arpent est la valeur de ce qu'un homme avec deux ou trois chevaux peut labourer, selon la force des terres, en un jour, ou en deux jours avec des bœufs. Ce rapport avec la journée d'un homme fait qu'en plusieurs pays, comme en *Picardie*, &c. on compte par journal, qui est à peu près l'arpent de Paris, & aussi à peu près la même chose que le *jugerum* d'Italie, ainsi nommé parce qu'il contient aussi ce que deux bœufs peuvent labourer en un jour.

Dans l'*Anjou*, le *Poitou*, la *Touraine* & le *Maine*, la chaîne est de vingt-cinq pieds, ce qui fait six cents vingt-cinq pieds de superficie, qui est la plus grande mesure.

On compte aussi par *journal* en Bretagne, en Bourgogne & en Lorraine : mais en *Bretagne* le journal a vingt-deux sillons un tiers, dont chacun est de six raies, la raie de deux gaules & demie, & la gaule de douze pieds. Les deux journaux reviennent à un peu plus de l'acre de Normandie. En *Bourgogne*, le journal a trois

cents soixante perches, chacune de dix-neuf pieds de long, ou de trois cents soixante-un pieds en superficie. En *Lorraine*, le journal a deux cents cinquante toises, chacune de dix pieds de long, & le pied de dix pouces.

En *Normandie*, on compte par *acre*, & l'acre a quatre vergées ou cent soixante perches, dont chacune est de vingt-deux pieds de long, ou quatre cents quatre-vingt-quatre de superficie. Il y a pourtant des cantons en Normandie où la perche n'est que de vingt pieds; il y en a même où le pied n'est que de onze pouces, au lieu de douze, quoique la perche y soit de vingt-deux & de vingt-quatre pieds. Les Normands ont porté cette mesure de l'*acre* en Angleterre.

Dans le *Beauvoisis*, on mesure par mine, & les deux mines & demie dix perches font l'acre de Normandie.

En *Languedoc*, la *saumée* a quatre sesterces, chacun de quatre cents cannes; la canne a huit pans de long, & le pan huit pouces. En *Guyenne*, le journal n'est qu'un demi-arpent.

Cette diversité de mesures n'a lieu en France que pour les terres à grains, vignes & prés; car, à l'égard des bois, il n'y a par-tout qu'une seule mesure, qui est l'arpent de cent perches, dont chacune est de vingt-deux pieds, douze pouces pour pied, & douze lignes pour pouce, qui est ce qu'on appelle *mesure royale* ou *au pied de Roi*, à cause que ce sont les ordonnances de nos Rois qui ont établi, pour les bois & les forêts, cette mesure uniforme.

Lorsqu'on a fait quelque acquisition, c'est au vendeur à en fournir la mesure, suivant l'usage du lieu où le fonds est situé, en quelqu'endroit que la vente ait été faite; ainsi, quand on arpente, on doit prendre garde que le porte-chaîne la tende toujours également, tant pour l'une que pour l'autre des parties.

Mesure des lieues de France. Les grandes distances sur terre, comme d'une ville à une autre, d'un bourg à un village, &c. se mesurent par *lieues* ou par *milles*. De tous temps les François, & même avant eux, les Gaulois ne se sont servis que de la lieue. Les Italiens & les Anglois se servent de milles.

La *longueur des lieues* varie en France suivant les différentes provinces, & les auteurs qui en ont parlé ne sont pas d'accord sur ce qu'elles contiennent de pas ou de toises. Selon les uns, la *petite lieue* contient deux mille pas; selon d'autres, elle en contient davantage. On compte depuis la porte de Paris, près du grand châtelet, jusqu'à la porte de l'église de S. Denis, deux lieues de 2200 toises chacune, ce qui ne feroit encore que deux petites lieues, la *lieue commune* étant comptée pour 2282 toises, dont 25 répondent au *degré du méridien*. La *grande lieue*, 2853 toises ou 3000 pas. La *lieue marine* est de 3000 toises, mais on n'en compte que 20 au degré. Le *pas commun* est de deux pieds & demi, & le *pas géométrique* de 5 pieds, ce qui est la *brasse des marins*. Les *lieues* de *Gascogne* & de *Provence* sont les plus grandes que nous ayons; on n'en compte que 19 à ce degré. Celles de *Picardie* sont de 2250 toises, du Lyonnois, 2450, de Bretagne & d'Anjou, 2300. La *lieue des anciens Gaulois* étoit de 1500 pas. En *Allemagne*, on compte communément par heure, ainsi qu'en plusieurs parties du monde. Le chemin d'une heure, en *Chine*, est de 3000 pas, & la journée ou diete de ce pays est de 30,000 pas, qui font dix heures ou dix de nos grandes lieues. En *Italie*, on compte par mille, qui est de huit stades ou mille pas géométriques de cinq pieds chacun. Le mille d'Italie à Rome, contient 769 de nos toises à très-peu près, de sorte que les trois milles font environ une de nos lieues communes de France. Notre mille moderne est le tiers d'une lieue.

CHAPITRE IV.

L'année, les ustensiles & les présages de l'Agriculture.

CE qui doit le plus appliquer le chef de la maison, après la connoissance des qualités de ses terres, est d'en bien connoître tous les ouvrages, & en quel temps ils doivent être faits, afin de les ordonner dans les saisons convenables, & occuper toujours ses domestiques quelque temps qu'il fasse, sans cependant trop exiger d'eux : c'est le moyen que tout profite.

Article I. *L'année du Laboureur.*

En *Janvier.* Dans tout le cours de l'hiver, pendant les gelées, on continue les *charriages* de toutes sortes, des bois qu'on a fait couper, des bourrées, d'épines, de bruyere, de genets pour le four, des matériaux pour les réparations à faire au printemps, de la marne, des terres neuves préférables au fumier pour les vignes, & des fumiers dans les terres. On continue aussi les *labours* quand il y fait bon, les plantations lorsque le temps le permet, & le battage des grains ; on raccommode pendant les pluies tous les outils & les instrumens de labour. On aiguise les échalats, les meilleurs sont ceux de chêne, qui durent 20 ans, plus ou moins, selon les terres. Ceux de saule ne durent que trois ans : on en fait d'assez bons de sureau & de marsault. On élite les osiers, & l'on casse des noix pour faire de l'huile, le soir à la veillée. Les servantes s'occupent à filer.

Bestiaux & volailles. Il faut tenir les *agneaux* chaudement & leur couper le bout de la queue quand ils ont quinze jours.

Les *cochons* s'engraissent bien pendant qu'il fait froid : leur chair prend mieux le sel & se conserve mieux.

Les *poulets* s'engraissent parfaitement dans l'épinette, en leur donnant de l'orge moulue délayée avec du lait en consistance d'une pâte un peu épaisse, du maïs ou blé de Turquie moulu, ou des pommes-de-terre écrasées après les avoir fait cuire. En Normandie, on leur donne de la farine de sarrasin, pêtrie épaisse avec de l'eau grasse de vaisselle & un peu de son. On délaye de même le maïs ou les pommes-de-terre avec du gros son, qui fera faire passer & digérer cette pâte.

Les *pigeons* ne doivent pas être oubliés pendant qu'il y a de la neige sur la terre. On sait que c'est la vesce qui est leur nourriture.

Il faut aux *lapins*, en hiver, une nourriture seche de foin, avoine, son, bois de genievre à ronger qui leur donnera du fumet, & point d'herbe dans cette saison.

La *volaille* doit être fortifiée par une bonne nourriture de blé, de chenevis, ou de sarrasin, d'orge ou d'avoine entremêlés, si l'on veut, de pain de creton ou de pain de chenevi, qu'on trouve dans les endroits où l'on fait de la chandelle ou de l'huile. Les *poules* étant ainsi nourries, ponderont de bonne heure. On donne de plus aux oies & aux canards, de l'eau dans des baquets, dans les endroits où il n'y a point d'autre eau. En nourrissant les canards pendant dix ou douze jours ou un peu plus, sous une cage à poulets avec du son mouillé pour toutes choses, & ne leur donnant d'eau que pour tremper leur bec, ils deviendront fort gras.

Il est parlé suffisamment du gouvernement des mouches à miel & des soins

qu'elles exigent pendant tous les mois de l'année, au chapitre des abeilles, dans la premiere partie.

Ventes & achats. Achetez des *futailles* pendant qu'elles sont à bon marché, & les gardez jusqu'à la saison de les faire relier pour mettre vos vins.

Vous vendrez avantageusement les dindons, chapons & autres volailles dont vous voudrez décharger la basse-cour, les œufs amassés en Août, le beurre, les fromages, les veaux, les bœufs & les vaches engraissées.

Foires. Il a paru utile de rassembler les foires de chaque mois; cependant nous ne donnerons ici que les principales des environs, même un peu éloignés de Paris, quand elles sont un peu considérables. Chacun pourra voir, dans les provinces, celles de ses entours qui l'intéresseront le plus.

Le lendemain des Rois, foire franche à Calais pour les chevaux & bestiaux, dure huit jours. Il y en a une de même en Mai, & une en Octobre, qui est la mieux fournie.

Le 3, à Châtillon-sur-Loing.

Le 17, à Entrain en Gâtinois.

Le 20, jour de S. Sébastien, à Nemours, Châtillon-sur-Seine & Fontenay.

Le 22, jour de S. Vincent, à Milly en Gâtinois.

Le 25, à Egreville près de Nemours, & à Blenau en Brie.

Le 30, jour de sainte Bathilde, à Chelles en Brie.

A Meaux il y a un marché pour les chevaux le premier samedi de chaque mois.

En *Février.* On continue encore au commencement de chaque mois quelques ouvrages du mois précédent.

On laboure pour semer les *avoines* depuis le 15 de Février jusqu'au 15 de Mars. Celles qu'on seme plus tard sont sujettes à s'échauder.

On donne les *seconds labours* pour les blés de Mars, l'orge, la vesce, la luzerne.

On seme des *pois* & des *feves de marais* vers la mi-Février, quand la terre est saine.

On taille les *vignes* & on leur donne tout de suite le premier labour. On en plante de nouvelles, avec des boutures ou bonnes branches provenantes de la taille, mais pour le mieux des marcotes faites l'année précédente. On a soin, en taillant, de conserver des plus belles branches tous les ans pour faire des marcotes, qu'on enleve l'année suivante pour replanter ailleurs, ou qu'on laisse en place pour provigner la vigne, ce que nos vignerons appellent faire des provins, qui sont de petites fosses dans lesquelles on couche ces branches. La vigne qui a les yeux plus près les uns des autres, est la plus féconde.

Il faut nettoyer le *colombier* & les *poulaillers*, donner du cumin aux pigeons, & du sarrasin ou du chennevis aux poules, pour les exciter à pondre.

Semer de la *fiente de pigeon* sur les terres froides, & même sur les blés & les prés, & de la suie sur ceux qui ont de la mousse.

Engraisser encore des *cochons*, pour en saler & faire du lard.

Commencer à donner aux *lapins* quelques herbes, en ne leur ôtant point encore la nourriture au sec. Les rôtisseurs, pour donner du fumet aux lapins privés, mettent du romarin qu'ils ont fait sécher, feuilles & fleurs, dans le lard dont ils arrosent en cuisant, & aussi un bouquet dans le corps, qu'ils retirent après la cuisson.

Pour le soin des abeilles ou mouches à miel, voyez la premiere partie.

C'est le temps d'acheter les jeunes cochons, si on n'en a pas à élever pour le mois de Septembre.

Vous vendrez vos *vins* foibles & délicats.

Foires. Le 5, à Villenaux en Brie.

Le jeudi avant le jeudi gras, foire franche à Montargis.

Le mercredi des cendres, à Nangis.

Le premier lundi de Carême, à Entrain en Gâtinois.

Le 24, à Beaumont en Beauce.

En *Mars*. On ne coupe plus de bois, & l'on ne fait plus de *charriages* à cause des labours & semailles des avoines qui pressent.

Les *charretiers* qui ne sortoient qu'une fois par jour, sur les dix heures en hiver, font deux attelées en Mars : ils vont au labour depuis le point du jour jusqu'à onze heures, & y retournent à deux heures après midi jusqu'à la nuit.

Quand on a des *prés usés* ou des *friches*, on les laboure pour y semer de l'avoine ou des pois.

On seme la *luzerne*, le *trefle* & le *sainfoin*; après avoir semé de l'avoine un peu claire, on seme l'une de ces graines par-dessus, & l'on y fait passer la herse : l'avoine mettra ces petits plants à l'abri, qui ne rapportent rien la premiere année, & l'on en sera dédommagé par cette récolte d'avoine. Il entre dans un arpent 20 livres de graine de luzerne, ou vingt boisseaux de sainfoin. La luzerne vient bien dans les terres qui ont du fond, soit sable ou terre franche. Mais le sainfoin vient où la luzerne ne feroit rien; dans les terres les plus seches, on le seme un peu plus épais, & le sainfoin en est plus fin.

Il ne faut pas différer de semer le *blé de Mars* depuis la fin de Février jusqu'au 15 de Mars. La mesure est de six boisseaux de Paris par arpent; l'*orge* à peu près de même; l'*avoine*, selon la qualité de la terre, mais plutôt plus que moins, parce que si elle leve trop drue, en la hersant quand elle a poussé, la herse en diminue la quantité, & lui donne une bonne façon, sur-tout si on la roule ensuite. Il ne faut pas que la corde de la *herse* soit trop courte, ce qui la feroit sauter en hersant lorsque le cheval tire, & le champ seroit mal hersé; en la tenant un peu plus longue, la herse produira son effet.

On ensemence les terres froides & les plus humides les dernieres, étant plus molles après l'hiver, & plus sujettes à la gelée.

La vesce, le lin, le maïs ou blé de Turquie, les lentilles & bizailles doivent être semées depuis le 15 de Mars jusqu'au 15 d'Avril, & non plus tôt. La vesce doit être semée lorsque la terre n'a plus aucune humidité, & recouverte avec la herse dans le jour. M. de Sutieres conseille de chauler tous ces grains avant de les semer. On semera aussi un peu de cumin pour les pigeons.

Les semailles étant faites, on donnera le second labour aux *jacheres*; on le fumera en même temps pour y semer du blé en Octobre.

Il faut défendre l'entrée des bestiaux dans les prés.

Et achever ses *plantations*, & particuliérement les *saules*, les *peupliers* & l'*osier*, à mesure qu'on les coupe. Dans les terreins trop frais, l'osier jaune, qui est sujet à la gelée, ne résiste point. Mais bien le rouge, & encore mieux le vert, qui est un osier tout-à-fait aquatique, dont on borde les rivages des isles.

Il est encore temps de tailler & planter la *vigne*, si on ne l'a fait dans le mois précédent, & ensuite on donne le premier labour, comme on l'a dit. Si l'on attendoit plus tard, qu'elle eût poussé, on abattroit des boures, & l'humidité de la terre donneroit plus de prise à la gelée.

On sacle & l'on mêle les *blés*, ainsi qu'on échardonne les *avoines*, aussi-tôt que le chardon y paroît.

Il faut songer de bonne heure à réparer les *aires des granges* qui sont en mauvais état, afin qu'elles aient le temps de sécher avant la récolte. Pour faire une aire de grange, on fouille tout l'espace à la pioche jusqu'à six pouces de profondeur; on y ajoute de la terre grasse, & l'on pêtrit bien les deux terres ensemble

avec un peu d'eau dont on les bassine. On affermit le tout ensuite, & on le rend bien uni, en battant avec une batte de jardinier. On recommence tous les jours jusqu'à ce qu'elle soit seche, pour empêcher qu'elle ne se gerse : ensuite on la couvre de paille, qu'on y laisse jusqu'à ce qu'on y batte du grain : il est bon, à mesure qu'elle seche, de l'arroser d'eau dans laquelle on a délayé de la fiente de vache. Ce sont les maçons Limosins pour l'ordinaire qui sont dans l'usage de faire ces aires : nous avons vu qu'on leur payoit en quelques endroits 24 livres pour une aire de 24 pieds de longueur sur douze de largeur, faite avec précautions & sans gersures.

C'est le temps de préparer sa terre pour faire de la *brique*, qu'on cuira en Avril.

On pêche les *étangs* au commencement du Carême.

Bestiaux & volailles. Il ne faut plus tuer de *cochons* pour saler ; la chair prendroit difficilement le sel, & le lard deviendroit rance, mais on en éleve de jeunes.

C'est le temps où les *vaches* entrent en chaleur ; elles portent neuf mois, ainsi que les biches, & vivent quinze ans.

Les *poules* & les *dindes* commencent à couver : ce n'est qu'à deux ans que les poules commencent à être bonnes couveuses ; plus jeunes, elles ne gardent pas le nid exactement. Le bruit est contraire à la couveuse & à ses poussins ; c'est pourquoi on les met dans un endroit retiré avec de l'eau & du grain près d'elle. La couvée dure 21 jours, au bout desquels le poulet sort de l'œuf. Si deux ou trois jours après ce temps ils ne sortent pas de la coquille, il faut jeter les œufs, car c'est une marque qu'ils sont clairs ; c'est-à-dire, qu'il n'y a que de l'eau dedans, ou que les poulets sont morts dans la coquille, pour avoir été refroidis & mal couvés. En Egypte on fait éclorre quantité de poulets à la fois dans des fours : on est parvenu ici à en faire éclorre sur des couches : mais toutes ces méthodes artificielles n'ont pas pris ici, & ne valent pas la peine qu'elles donnent. Nos ménageres se bornent à faire couver les œufs naturellement par des poules ordinaires, ou par des poules d'Inde, qui en couvent davantage, & qu'elles forcent à couver malgré elles, en les enivrant ou en les endormant à force de les tourner dans la main avec la tête sous l'aile. Les poulets ne mangent qu'au bout de 24 heures & quelquefois deux jours. On leur donne d'abord pour nourriture de la mie de pain rassis bien émiettée, un peu de millet pendant quinze jours, & de l'eau bien nette pour boire : ensuite du chenevis, du sarrasin ou blé noir, du pain trempé & enfin de l'orge, de l'avoine, &c. comme les poules. Voyez au surplus le chapitre de la volaille, dans la premiere partie.

Le vin est un remede efficace pour la guérison de plusieurs maladies de la volaille, comme lorsqu'on leur a ôté la pépie, &c.

On observera que toute volaille doit être plumée aussi-tôt qu'elle est tuée : si on la laisse refroidir, la plume s'arrache difficilement. Il ne faut la vider qu'après qu'on l'a flambée. On ne flambe point celles qu'on met en broche.

Les *dindonneaux* exigent les mêmes soins, & plus, pour les élever ; ils sont fort délicats ; le froid leur est mortel quand ils sont jeunes ; au contraire, quand ils ont acquis toute leur croissance, le froid les engraisse ; ils y restent exposés nuit & jour, même pendant les plus mauvais temps de l'hiver, sans que cela leur nuise. Voyez la maniere de les élever au chapitre qui en traite, dans la premiere partie.

Les *oisons* & les *canards* s'élevent plus facilement que les dindons, sous la conduite de leur mere. Voyez *idem* la premiere partie. Les canards de Barbarie sont ceux qu'on doit élever de préférence : nous ne repéterons point ce que nous en avons dit.

On commence à avoir quelques *pigeonneaux* quand le temps a été doux ; c'est ce qu'on

qu'on appelle la *volée de Mars*, ou *premiere volée.* Mais ils sont plus communs en Avril.

Pour les soins qu'exigent les *abeilles*, voyez la premiere partie, article de chaque mois du chapitre qui traite des abeilles.

Il est temps de vendre l'orge, l'avoine, la vesce, le blé de Mars, les pois & les graines de sainfoin, de trefle & de luzerne, pour les semailles; le beurre, les œufs, les pruneaux, les pigeonneaux en totalité, n'en laissant point échapper dans ce temps-ci pour repeupler, mais en Août, comme il sera dit; le poisson, & les bêtes à cornes engraissées pour la semaine sainte.

Foires. Le premier lundi de Carême, à Nemours.

Le premier samedi de Carême, à Senlis & à S. Florentin.

Le second lundi de Carême, à Troies, foire franche, & à Gien, dure huit jours.

Le même jour, à Crepy en Valois, foire considérable.

Le jeudi de la mi-Carême, à la fête à Leps.

Le 8, à Sens.

Le 14, à Merreville en Beauce, foire franche.

Le mercredi de la passion, à Longjumeau.

Le 21, à Sens.

Le mardi de la passion, à Mormant en Brie, foire franche.

Le jeudi saint, à Arpajon.

Le 26, à Villenaux en Brie.

En *Avril.* On acheve le *troisieme labour des terres* où l'on veut semer dans ce mois-ci, par un beau temps, de la luzerne, de l'orge, ou du chanvre. Le chanvre aime la terre fraîche & bien fumée. Deux boisseaux de chenevis suffisent par arpent pour le semer dru, autrement le chanvre deviendroit trop gros, & la filasse trop dure & ligneuse.

En Allemagne & en Flandres, on seme de la spergule ou morgeline, pour nourrir & faire pondre les poules, & pour les engraisser: on peut la semer sur les jacheres, & même dans les plus mauvaises terres: on la cultive aussi en Angleterre *.

Le *sarrasin* ou *blé noir*, étant délicat à la gelée, ne se seme qu'au milieu du mois. Il sert de nourriture à la volaille & aux faisans, qui l'aiment beaucoup.

C'est au commencement d'Avril qu'on cherche les *morilles* au pied des arbres & sur-tout des charmes, dans les jeunes taillis de deux ou trois ans.

Il ne faut pas manquer de nettoyer les granges à fond, après le battage des grains, pour détruire les rats & les charançons; nous parlerons de la maniere de s'y prendre dans la suite de cet ouvrage, au chapitre des animaux & insectes qui nuisent aux plantes.

Dans la Brie, on arrête ses *moissonneurs* à l'avance, afin de ne pas attendre qu'ils fassent les renchéris au moment de couper les blés. Il est plus avantageux de les payer en argent qu'en grain. Ce sont tous gens du pays ou des environs. Dans ce qu'on appelle la France on n'a pas cette facilité; ce sont des Bourguignons pour la plupart qui arrivent pour scier les blés, & se rendent difficiles pour le prix; mais une fois fait, c'est toujours en argent qu'on les paie.

C'est le temps de *rouler les avoines* pour les réchauffer. Quand le rouleau n'est pas assez pesant, que la terre est creuse, & qu'il est nécessaire d'appuyer davan-

* Bradley, auteur Anglois, en traite en détail dans son calendrier du Laboureur, page 74.

tage pour l'affermir, on construit au dessus du rouleau un chassis en forme de cage, dans laquelle on met de grosses pierres à volonté pour augmenter la pesanteur.

Mettez l'eau dans les *prés bas* vers le 15 d'Avril, pour la premiere fois, pour les engraisser & détruire les taupes & les mulots.

On fait encore dans les *vignes* des marcotes ou provins dans des fosses ou dans des raies, si la vigne est dégarnie.

Bestiaux & volaille. On continue ses soins aux *agneaux*, & on les fait châtrer dans ce temps-ci.

Il est bon d'élever quelques *genisses*, les veaux sont à trop bon marché dans cette saison-ci; mais si le pays est maigre & qu'on manque de fourrage, on les vendra sans difficulté, & l'on en fera usage pour la consommation de la maison. Mais quand on a de bonnes pâtures, on peut encore y élever des *chevaux*, quelques bœufs, & y mettre des vaches maigres qui s'y engraisseront. Dans les endroits où l'on ne sauroit mettre les vaches en pâture, il faut semer quelque petit canton, selon le terrein, de trefle, luzerne ou sainfoin, que l'on coupera sept ou huit fois dans l'année, à mesure que ces herbages auront suffisamment repoussé, & laisserez fanner un peu avant d'en donner aux bestiaux; c'est ainsi qu'on en use en Flandre & en Hollande.

On visitera le colombier plus souvent qu'en Mars, la premiere volée des *pigeonneaux*, qu'on nomme la volée de Mars, ne donnant ordinairement qu'en Avril, à moins que le temps n'ait été très-doux. Cette volée n'est pas favorable pour repeupler le colombier comme celle d'Août, qui trouve une nourriture plus abondante.

Continuez aux *lapins* le foin, l'avoine, le son, des laiterons, quelques feuilles de chou, & sur-tout le feuillage des carottes, qui leur est très-salutaire. Vous mettrez des lapreaux & des hazes pleines dans la garenne; un mâle suffit pour 25 femelles.

Les *abeilles* sont en plein travail; voyez leur chapitre.

On nourrit les jeunes oisons avec des feuilles de laitue coupées par morceaux, &c.; voyez le chapitre qui en traite. On préfere d'élever des oies blanches, la plume en est plus chere.

On nourrit de même les jeunes *cignes*, & avec de l'orge moulue, des croûtes & chapelures de pain trempées dans du lait & bouillies, de l'avoine, &c.; voyez le chapitre dans la premiere partie.

Achats & ventes. Le bétail engraissé pendant l'hiver est recherché, & se vend bien à présent, soit chevaux, bœufs, vaches ou moutons; & si on a de bons pâturages, on en achete encore de maigres pour en faire un second engrais pendant l'été.

Les *fromages à la crême* commencent à se vendre, & même les fromages blancs les plus communs, ou *fromages à la pie*, qui sont faits de lait écrêmé & qu'on mange tout frais faits dans les fermes, assaisonnés de quelques grains de gros sel. On se sert, *pour faire cailler le lait*, de présure, & encore mieux d'une caillette de veau; voyez le chapitre du laitage, dans la premiere partie. On se sert aussi des fleurs ou barbes d'artichauts, ou de cardons d'Espagne, qu'on fait sécher pour en avoir en tout temps: on en met une pincée ou deux, selon la quantité du lait; le baume des jardins, ou une goutte de vinaigre, ou un peu de vin blanc, font le même effet. Le *petit lait* qu'on retire quand on a mis du lait en présure, autrement dit, quand on l'a fait cailler, a beaucoup d'analogie avec le lait d'ânesse: Frédéric Hoffman, sur l'autorité d'Hippocrate, lui attribue les mêmes vertus. Voyez *lait d'ânesse*, au chapitre de cet animal, dans la premiere partie.

On vend aussi du beurre & des œufs frais, des cochons de lait & des haricots pour semer. Les poires de bon-chrétien & les pommes de renette bien conservées se vendront cherement.

Foires. Le lendemain de *Quasimodo*, à Argentan, foire franche de chevaux & bestiaux, dure trois jours.

Huit jours après la *Quasimodo*, foire franche de même à Caen, dure quinze jours.

Le lundi, quinzieme jour après Pâques, à Montargis.

Le jour de S. George, à Pethiviers en Beauce.

Le 15, à Troie, finit à la Pentecôte.

En *Mai*. On prépare par un profond labour, les terres qu'on veut planter en *safran*.

Il est temps de donner le second labour à la *vigne* & de ficher les échalas au pied des ceps.

On charrie des *engrais* quand on est débarrassé d'autres ouvrages.

Vous trouverez des *champignons & des mousserons* sur les pelouses & pâtures, & dans les vieux sainfoins où les chevaux vont paître.

Faites faucher la *fougere*, *les genets*, *les joncs* entre deux eaux, à la mi-Mai, si vous voulez les détruire. Les moutons détruisent la fougere par leur séjour dessus.

Cueillez la *fleur de sureau* dans la chaleur du jour, & la faites sécher à l'ombre.

On peut mettre l'eau dans les *prés bas*, pour la seconde fois.

On commence à faucher le *tresle* pour la premiere fois, quand la fleur est nouée ou boutonnée, quand il a été semé en Septembre seul, sans mélange d'autres graines. On peut ainsi le faucher quatre fois dans l'année pendant trois ans.

Chevaux, *bestiaux & volailles*. On donne l'étalon aux jumens.

Le berger ne menera point encore les *agneaux* aux champs.

Mais on y envoie les veaux qu'on veut élever.

Continuez de donner des herbages aux *lapins privés*, & de l'écorce & des baies de genievre, pour les rendre meilleurs.

Les *dindonneaux* seront tenus séchement, bien nourris & renfermés la nuit.

On nettoie le *colombier* pour la seconde fois; la volée de Mars ou Avril étant finie.

Les *pigeons* ne trouvent plus rien à manger en Mai dans les champs, on leur donne un peu de vesce tous les jours. On verra au chapitre des pigeons, dans la premiere partie, ce qui a été dit des *pigeons privés*.

Les *abeilles* jettent leurs essaims depuis la fin de Mai jusqu'à la fin de Juin; c'est alors qu'il faut les veiller de près. Voyez le chapitre des abeilles, premiere partie.

Ventes & achats. Les *pigeonneaux & les poulets* se vendent bien quand on en a quelques-uns dans ce temps-ci.

On a soin de remplir son *vin*, & si on ne s'est pas encore défait de ses vins blancs & paillés, il ne faut pas tarder avant les chaleurs. Mais la véritable saison de vendre ses autres vins, c'est après la S. Jean. Voyez le mois de Juin.

Le *bétail gras* est encore cher; on éleve des *veaux* dans les bons pâturages; mais dans les pays secs, on les vendra tous, quoiqu'à bon marché, parce qu'on ne pourroit pas les élever.

On consommera les *œufs* & l'on en vendra, n'étant pas de garde dans ce temps-ci.

Le *beurre* & les *fromages* étant à trop bas prix pour en vendre, on achete au contraire du beurre pour le saler ou le fondre. Les fermiers des environs de Paris

trouvent plus de profit & moins d'embarras à vendre le lait de leurs vaches à des laitieres qui viennent le chercher, qu'à faire du beurre & des fromages.

Foires. Le premier, à Louvres, à Arpajon, à Fontenay en Brie, dure huit jours, à Château-Renard en Gâtinois.

Le 2, à Senlis, à Sens.

Le 3, à Branles, près de Nemours, à Milly en Gâtinois, à Hyere en Brie.

Le premier jeudi du mois, à Torcy en Brie.

Le 6, à Niort en Poitou.

Le mardi des Rogations, à Provins, dure six semaines.

Le lendemain de l'Ascension, à l'Archant en Gâtinois, près de Fontainebleau.

Le 8, à S. Cloud.

Le 9, à Mereville en Beauce.

Le 11, à Chartres, foire franche, dure huit jours. Le même jour, à Château-Thierry.

Le 15, à Calais, foire franche pour les chevaux & bestiaux, dure huit jours.

A la mi-Mai, à Meaux.

Les fêtes de la Pentecôte, à Flagy, près de Moret en Gâtinois.

Le lendemain de la Pentecôte, à Rouen, dure quinze jours.

Le 16, à Senlis.

Le 20, à Châtillon sur Loing.

Le 21, à Compans, près de Dammartin, foire considérable, remise au lendemain quand le 21 est fête.

Le lundi d'après la S. Barnabé, qui est le 25, foire du Landi à S. Denis en France, dure huit jours.

En *Juin*. On continue de fumer au *second labour*, les terres qu'on semera en blé en Octobre.

On donne aussi un second labour aux terres où l'on plantera du *safran*.

Les *semailles* de ce mois sont la navette dans les pays froids, le colsa dans les terres humides, marécageuses, fraîchement labourées; le lin encore, le chanvre, le millet & le panis.

Il est temps d'ébourgeonner la *vigne* & de l'accoler aux échalas, auxquels on l'attache avec du feurre de seigle coupé en deux & trempé dans l'eau, ou du jonc, ou du petit osier.

On doit faucher les luzernes & sainfoins en pleine fleur, & au plus tard aussi-tôt que les premieres graines paroissent; le foin en sera plus fin, plus tendre & plus nourrissant pour les chevaux. Plus tard les feuilles tombent, il se desseche & durcit, & l'on perd quelquefois une coupe à attendre, & l'on tombe enfin dans les pluies de l'équinoxe, qui ne manquent gueres après la S. Jean, si elles ne sont venues devant.

Dans des endroits, on *esseigle* avec soin les fromens; c'est-à-dire, qu'un homme parcourt les sillons une latte à la main, avec laquelle il fait sauter tous les épis du seigle qui paroissent au dessus du froment, afin que celui-ci se vende mieux, étant plus net & plus pur: on a cette attention sur-tout encore pour les blés dont on compte faire ses semences. Dans d'autres endroits on s'en rapporte au crible.

Vous ne négligerez pas de faire faire des *claies* neuves pour faire parquer les bestiaux, ou de faire raccommoder les anciennes.

On fait garder les *cerisaies* pour les défendre des moineaux & des passans. Dans les terres où il y a beaucoup de cerisiers & autres arbres fruitiers sur les chemins, on vend les fruits par adjudication. L'acheteur a soin de les faire garder à ses dépens.

Les *fromages* nouveaux seront salés, à moins qu'on ne veuille les donner à bon marché.

Bestiaux & volailles. Continuez de faire veiller les *abeilles*. Dans quelques endroits, elles donnent encore des essaims. Voyez le chapitre qui en traite, dans la premiere partie.

On laissera sortir les petits *dindonneaux* avec la mere; ils sont à présent hors de danger.

La nourriture des *lapins* ne sera plus que de l'herbe toute seule dans cette saison.

On tond les *moutons* vers la S. Jean, quand le temps est chaud: il ne faut pas les tondre au soleil, & l'on ne tond point les bêtes malades; ce seroit risquer de les faire mourir.

On lave les *laines* depuis le mois de Juin jusqu'au mois d'Août; l'eau qui est tiede alors, en détache mieux toutes les saletés. Plus on attend, & plus il y a de déchet. Les marques imprimées sur le corps des brebis pour les reconnoître, gâtent la laine; il faut les marquer à la tête ou aux oreilles.

Ventes & achats. Au commencement du mois, c'est le temps de vendre du *feurre long*, ou *paille de seigle*, pour accoler la vigne, & pour lier les gerbes de blé dans la moisson. On l'envoie par charretées, ou à somme sur des chevaux, dans les endroits où les terres ne portent que du froment, dont la paille ne peut pas faire des liens, parce qu'elle est trop courte & convient mieux pour la nourriture des chevaux. Dans l'Isle-de-France, où il vient peu de seigle, on y supplée par des liens d'écorce de tilleuls.

Le *beurre* n'est pas si bon qu'en Mai, pour fondre ou pour saler; on le porte au marché, ainsi que le surplus des *œufs*.

On se défait encore du reste des *petits vins*, qui sont recherchés pour la moisson ou les vendanges.

Il est bon d'acheter des *genisses*, quand on a des pâturages pour les engraisser jusqu'à l'entrée de l'hiver.

Les *oies* commencent à muer après la S. Jean; il faut les plumer auparavant, pour vendre leur plume ou en faire usage pour la maison. On la met au four pour la bien sécher avant de l'employer; le suc qui resteroit dans le tuyau la feroit corrompre.

Foires. Le premier, à Meudon.

Le 8, jour de S. Médard, à Messe, près d'Etampes.

La derniere fête de la Pentecôte, à Flagy, près de Moret, pour les chevaux & bestiaux.

Le 9, à Château-Thierry, foire franche.

En *Juillet*, le troisieme labour à la *vigne* doit être donné avant la moisson.

Il est encore temps de planter du *safran*.

A la mi-Juillet, on met la faucille dans les *seigles*.

On arrache le *chanvre* & le *lin* à la fin du mois par un temps sec. La tête du lin commence à baisser, c'est le signe de sa maturité.

Les *pommes verreuses*, qu'on ramasse sous les arbres dans les vergers, se donnent aux cochons. Tous les fruits tombés ne sont pas perdus; les poires étant cuites dans l'eau, réduites en sirop, sont sucrées & très-mangeables. Tout se met à profit dans la maison rustique.

Il faut nettoyer & préparer les *granges*, & tenir prêt tout ce qui est nécessaire pour la moisson, donner de l'air aux *greniers*, & s'il y a du *blé* dedans, le remuer souvent. Voyez au chapitre du blé, 2e. partie, les moyens de le conserver.

On seme des *navets* à la fin de Juillet dans les terres froides.

On garde encore les cerisaies pour les défendre des moineaux & des passans.

Bestiaux & volailles. Vous veillerez à la sûreté des *abeilles* en les aidant à se défaire des *bourdons*, des *guêpes* & autres insectes qui leur sont nuisibles. Il est facile de se défaire des guêpes dans leur retraite, quand on l'a trouvée, en les y enfumant avec quelques morceaux de toile soufrée.

Il n'y a pas de risque de tondre les *agneaux* présentement.

Vers la fin du mois, on achete des *moutons*, qu'on revend gras en Septembre : on fait ensuite un second engrais pour Noël ou pour le printemps suivant. On fera parquer les moutons sur les terres où l'on semera du blé en Octobre. Si l'on est dans un pays sain & sec, on pourra acheter des *brebis* au lieu de moutons, mais s'il est frais & humide, la brebis y périroit, pendant que le mouton s'y conservera.

Il ne faut pas manquer de donner de l'herbe tous les jours aux *lapins privés.*

Les *truies* mettent bas à la fin de Juin ou au commencement de Juillet, lorsqu'on leur a donné le verrat à la fin de Février. Il faut leur donner alors une ample nourriture, si l'on veut que les petits prosperent ; les truies sont si voraces, qu'elles dévorent leurs petits quand on leur laisse desirer leur nourriture trop long-temps.

Il faut engraisser quelques *cochons*, pour les vendre à la fin de Juillet.

Il est trop tard pour élever des veaux.

Ventes & achats. Le bétail gras se vend toujours bien dans les foires.

Foires. Le 4, à Nangis, pour les chevaux, & à Egreville, près de Nemours.

Le 5 & le 6, au Menil en France.

Le 18, la foire de sainte Claire à Caen.

Le 20, à Angerville en Beauce.

Le 22, jour de la Magdelaine, à Auxerre, à Vitry-le-François, Chelles & le Puisay en Beauce.

Le 23, lendemain de la Magdelaine, à Montargis, grosse foire pour les moutons : on y va de 30 lieues à la ronde.

Le 25, la foire S. Laurent à Paris, jusqu'au 30 de Septembre.

Le même jour, à Valence, près de Montreau, & à Villenaux en Brie.

Le 30, à Bleineau.

En *Août.* On ne commencera le troisieme labour des jacheres qu'à la fin du mois, après la moisson, pour y semer du blé en Octobre.

On ne manquera pas aussi, d'abord après moisson, de labourer les *vignes* qui n'ont pas eu leur troisieme labour avant l'Août.

On semera des *navets* vers la mi-Août dans les terres légeres & seches. Ils seront bons à manger en Octobre.

La *moisson* ou récolte du froment se fait vers la mi-Août, & se termine ordinairement à la fin du mois. S'il y a du blé moucheté, on le met à part dans la grange, afin qu'il n'en tache pas d'autre : le blé germé se met aussi séparément, pour la semence. Voyez le chapitre des blés. Voyez en Avril ce qu'on a dit des moissonneurs.

On recueille aussi les *avoines*, l'*orge*, le *chanvre*, le *lin*. Dans l'Isle-de-France, où les avoines sont fortes, on les scie comme les blés.

On coupe les *sainfoins* & la *luzerne* pour la seconde fois ; ou bien on les laisse monter en graine si l'on veut, pour en semer d'autres. On conserve ces graines en les étendant fort mince dans le grenier, & les remuant de temps en temps.

Le *blé sarrasin*, le premier semé sera mûr à la fin du mois. Il faut le serrer bien sec. Voyez le chapitre des blés.

Les *moussérons* viennent à la mi-Août dans les friches, dans les prairies & les vieux sainfoins où les chevaux pâturent.

Quand on n'a pas pu *fumer les terres* aux premiers labours, il faut y charrier du fumier pour les fumer au quatrieme & dernier labour, ce qui vaudra toujours mieux que de n'y en point mettre du tout. Ce fumage même conviendra mieux dans les terres fraîches, en n'y mettant que des litieres ou fumiers non consommés, qui soulageront ces terres, de sorte que le blé s'y conservera plus sain, & y viendra mieux.

Il faut battre du seigle aussi-tôt qu'on l'a recueilli. On sait qu'on ne le bat point au fléau qui romproit la paille, mais par poignées sur un tonneau couché à terre, de sorte qu'il n'y a que l'épi qu'on frappe sur le tonneau pour l'égrener, & la paille reste entiere dans les mains. On le bat dès à présent, non-seulement pour avoir de la semence en Septembre, mais aussi pour avoir des liens pour lier le froment & les avoines que l'on coupe ensuite; on en lie aussi les bottes de foin pour la maison : le reste sert pour faire des liens l'année suivante, & pour accoler la vigne. On en couvre aussi des bâtimens dans les basse-cours, & ces couvertures sont plus propres & durent plus long-temps que celles de chaume : on en fait encore de bons chapiteaux aux murs de clôture à la campagne, en l'employant par coussinets fort serrés de l'épaisseur de six à sept pouces, & qui déborde le mur de quatre pouces de chaque côté, formant ainsi une tablette assez favorable aux espaliers : on les recouvre de terre en bahut. La bruyere fait aussi de ces chapiteaux.

On fait les bottes de feure-long ou paille de seigle très-grosses. On les lie par le bas d'un fort lien, & d'un second qui prend par dessous la botte pour empêcher le premier de glisser. On met ces bottes debout sur les poutres des granges pour les préserver des souris jusqu'à l'année suivante.

Quand on a beaucoup de prunes, on en fait sécher au four sur des clayons, quand le pain est tiré. Les *pruneaux* de prunes de damas sont bons pour le commun, & ceux de sainte Catherine pour la table du maître.

On coupe pour la seconde fois à la mi-Août, les joncs & les roseaux entre deux eaux, pour les détruire.

On fait des *trous* d'abord après la moisson pour planter des *arbres*; ils en valent mieux d'être faits de bonne heure.

On bat du froment après le seigle, pour les *semences*.

Il faut sacler & nettoyer d'herbes le *safran*, sans attendre le mois de Septembre.

Les *chardons à foulons*, qu'on cultive dans les pays où il y a des manufactures de laine, doivent être coupés par un beau temps, & liés par paquets qu'on suspend à l'air & à l'abri de la pluie.

Bestiaux & volailles. On tend des quatre de chiffre autour des ruches, pour prendre les mulots qui mangent la cire : les *abeilles* dans tout autre temps s'en débarrassent elles-mêmes. Il se livre souvent dans ce temps-ci des combats avec des abeilles étrangeres, il faut y prendre garde; le bruit d'un coup ou deux de pistolet les arrête & les sépare : sans cela une des deux colonies périroit.

On continue l'herbe aux *lapins*.

On engraisse des *poulets* dans l'épinette, comme nous l'avons dit en Janvier.

Les *oies* & les *dindons* continuent d'aller aux champs. Ces derniers sont friands de vers d'hannetons, qu'on trouve en labourant. Les poules aiment beaucoup les limaçons qu'on leur donne en leur cassant un peu la coquille la premiere fois.

On châtre les *agneaux* qu'on veut élever.

Ventes & achats. Le bétail pour engraisser sera plus tôt en état de vente;

si on lui donne une pâture fraîche & abondante. On le mene dans les chaumes de blé.

Les *veaux* sont rares & chers.

La seconde volée des *pigeonneaux* vient dans ce mois-ci ; c'est la meilleure, parce qu'ils trouvent à vivre abondamment ; c'est pourquoi il ne faut pas tout consommer ou vendre, mais en laisser aller une partie pour repeupler le colombier.

On vend les *œufs* jusqu'au 15 du mois seulement ; ensuite on les amasse jusqu'à la mi-Septembre, pour les vendre à l'entrée de l'hiver, lorsque les poules ne pondent plus. On connoît que les œufs sont frais quand, en les mirant à la lumiere, ils sont clairs, & qu'on n'y voit point une multitude de petits points qui annoncent qu'ils sont vieux ; ou bien en les mettant dans l'eau, les frais vont au fond, & les vieux surnagent un peu, ou même tout-à-fait. Les gens de campagne mettent tremper les œufs dans de l'eau fraîche pour les conserver frais pendant quelques jours.

Foires. Le premier lundi du mois, à Mormant en Brie.

Le 6, à Donne-Marie-Moutois.

Le 10, à Guibray en Normandie, pour les chevaux. A la Ferté-Alais, *idem*.

Le 11, à Gien & à Nogent-sur-Seine.

Le 14, à Chartres.

Le 16, à Torcy en Brie.

Le 24, à Château-Renard, Arpajon, Vauxhallant près de Versailles, Gersy en Brie, Pont-sur-Seine, la Fleche & Chartres, dure trois jours.

En *Septembre*. Il ne faut plus tarder à donner le *quatrieme labour* ou derniere façon à toutes les terres qu'on veut ensemencer, depuis le 10 du mois jusqu'au commencement d'Octobre, en seigle, blé ramé, gros méteil & froment même, dans les terres fraîches, après l'avoir bien chaulé. Mais dans les autres terres, on attendra pour semer le froment en Octobre. Il y a de l'économie à semer du blé de l'année. Sept boisseaux suffiront par arpent, & cinq pour le seigle tout au plus. Mais quand on veut se servir pour semence, du blé de l'année précédente, il en faut un demi-boisseau de plus par arpent. On observera qu'on n'auroit point de seigle ergoté si on le semoit toujours dans des terres seches & qu'on le chaulât fortement, ce qui le garantiroit également de l'humidité de la terre, & même de celle de l'air, qui sont les causes de l'ergot.

C'est la saison de semer le *trefle* seul, sans mélange d'autres grains, comme l'on fait en Mars. Celui qui sera semé dans ce temps-ci sera bon à couper dès le commencement de Mai de l'année suivante..

Les *récoltes de Septembre* sont le blé de Turquie, le chanvre, qu'on cueille quand la graine est mûre ; on le bat tout de suite pour en tirer la graine avant de le faire rouir. On fauche les *regains* ou secondes herbes.

On recueille les *haricots* & on les met à couvert pour les garder dans leur cosse, jusqu'à ce qu'on en fasse usage ; ils s'y conservent meilleurs & plus blancs que si on les battoit tout de suite ; aucun animal, ni rats, ni souris ne les endommagent, à la différence des pois, dont ces animaux sont très-friands.

Les *noix*, lorsqu'elles commencent à s'écaler d'elles mêmes, on les porte sécher à l'ombre au grenier.

On fait cueillir par des femmes toutes les fleurs du *safran* qui sont épanouies.

Et à la fin du mois, les *pommes* dont on veut faire du *cidre*, en cas qu'on veuille le passer sur le marc du vin, pour le commun des gens, ce qui fait une liqueur vineuse, d'une belle couleur, & qui n'est pas désagréable. On les cueille par un beau temps, & on les laisse suer & se mûrir en tas pendant quelques jours, avant de les mettre au pressoir.

Quand le cidre a pris un mauvais goût, on délaye quelques grains de moutarde en poudre dans un peu de cidre, qu'on jette dans le tonneau.

Quelques laboureurs font, pour l'usage de la maison, du *petit cidre*, comme ils font du petit vin, en jetant de l'eau sur le marc qu'on retire du pressoir, & qu'on presse ensuite une seconde fois.

On trouve encore quelques *mousserons*.

On charrie encore des *fumiers* sur les terres avant le dernier labour, ou bien l'on y fait parquer le troupeau, ce qui vaut encore mieux.

On continue de battre du blé pour les *semences*. Quelques laboureurs sont dans l'usage de changer leur blé de semence, & d'en acheter dans des cantons un peu éloignés, étant dans l'opinion que le blé semé plusieurs fois dans le même terrein, dégénere. M. de Sutieres prétendoit qu'au moyen de son chaulage mêlé avec du fumier, on peut se dispenser de changer de semence. Mais c'est un objet de commerce pour les laboureurs, qui vont acheter le grain à meilleur marché au loin, & vendent le leur plus cher à la ville la plus prochaine. Dans le cas de changer de semence, il seroit bon de prendre le grain dans un terrein plus maigre & plus septentrional. Le grain le plus petit, mais sain & sec, est le meilleur pour semer.

En Septembre, après la sécheresse de l'été, c'est le temps de chercher les *sources* & de faire des puits, parce que celles qui fournissent alors ne seront pas sujettes à tarir.

Vous préparerez les pressoirs, les caves, les tonneaux pour la vendange, & retiendrez des vendangeurs d'avance, si ce sont des gens du pays.

On amassera du *chaume* pour couvrir les étables, où la tuile est rare, & pour faire de la litiere aux bestiaux, afin de ménager ses pailles quand on en a besoin à d'autres usages, & même pour chauffer le four, dans les pays de grandes plaines, où il n'y a point de bois.

On répare d'avance les fossés ou vidanges qui servent à tirer les eaux des terres ensemencées en blé, ou bien on fait des fossés seulement pour en défendre l'entrée; on en proportionne la largeur & profondeur à la quantité d'eau qu'ils doivent retirer.

On doit charrier sa provision de *bois à brûler*, après que l'été a passé dessus, & le serrer séchement avant les pluies.

On continue de faire des *trous* pour planter des arbres.

On nettoie le *colombier* pour la troisieme fois, la volée d'Août étant finie.

On fait amasser aux femmes & aux enfans du *gland* pour planter au printemps, ou pour nourrir les cochons dans l'hiver.

Bestiaux & volailles. Quand on aura fait amasser du gland pour planter, on enverra au bois les *cochons* qui ramasseront le surplus, ce qui leur fera une forte nourriture quand il y en a beaucoup.

Les *bestiaux* iront en pâture dans les prés dont on a enlevé les regains.

On *rempoissonne les étangs* dans cette saison, quand on ne l'a point fait en Mars. On y jette de l'alvin ou jeune poisson de l'année qu'on transporte le soir au frais. Il faut un millier d'alvin par arpent, pour bien empoissonner; cependant nous avons vu communément, & de l'avis même de quelques pêcheurs, n'en mettre que huit milliers pour 30 arpens, dix milliers pour 50. Nul poisson ne réussit mieux & ne produit davantage que la carpe. Il faut y mettre l'année suivante quelques brochetons, pour l'exercer & la chasser, ce qui la fait grossir. On ne pêchera ses étangs que de cinq ans en cinq ans, quand l'on veut faire une belle pêche, & en Mars.

Achats & ventes. Les *fromages* gras de Septembre, pour faire sécher & affiner

en hiver, sont les meilleurs de l'année; on en fait de demi-gras, ou à moitié écrêmés, pour les vendanges & pour le commun.

Le *beurre* sera salé ou fondu pour le carême.

On amasse les *œufs* jusqu'à la Notre-Dame.

Les *pigeonneaux* sont rares & chers.

Les *fruits* d'automne sont plus chers que ceux d'été, & ceux d'hiver encore plus.

Tout le *bétail* gras sera envoyé aux foires. On vend tous les *veaux*.

Les *moutons* qu'on a achetés à la fin de Juillet pour les engraisser, commencent à se vendre un bon prix, ainsi que les vieilles brebis pour les vendanges, & aussi les cochons de lait.

On achete d'autres bestiaux, afin de les engraisser pour Noël ou pour le printemps, si l'on a beaucoup de fourrages, de regains ou de pâturages, & peu de débouchés pour s'en défaire. On profitera du fumier pour ses terres.

On achete aussi des *porcs* pour les mettre en glandée dans les bois, ou à la maison.

La vente des *canards* est lucrative depuis la fin de Septembre jusqu'au mois de Mars.

Ce n'est pas le temps de vendre du blé, de l'avoine, ni du vin, si ce n'est quelque peu de blé avant la semaille.

Foires. Le premier, à Troie, foire franche, dure huit jours.

Le 7, à S. Cloud, Montreau & Amiens.

Le 8, à Moret.

Le 9, à Bray-sur-Seine, & à Montely, près de Brie-Comte-Robert, pour les bestiaux.

Le lundi avant la Notre-Dame, à Auxerre.

Le 10, à Joigny.

Le 14, à Arpajon, à Epernay, à Brie-Comte-Robert.

Le jeudi après la Notre-Dame, à Amiens.

Le 21, jour de S. Matthieu, à Blandy, près de Melun, à Etampes & à Crecy en Brie.

Le 27, la S. Côme, à Luzarches, dure trois jours, à commencer du 26.

Le 29, à Péronne, foire franche, dure quatre jours.

En *Octobre*. Tous vos *labours* étant achevés, & votre seigle semé, commencez à semer du froment aux premiers jours du mois, à la S. Denis au plus tard, après l'avoir bien chaulé: le fort chaulage avance la maturité & préserve le blé du noir, de la rouille & des insectes. On peut continuer de semer du blé jusqu'à la S. Martin, observant d'ensemencer toujours les terres les plus fraîches les premieres, car si les gelées survenoient lorsque le grain n'est encore qu'en lait avant de lever, il en réchapperoit peu dans ces terres. On peut faire usage pour semer du blé de l'année précédente, mais il en faut un boisseau de plus par arpent; ainsi il y a de l'économie à semer celui de l'année.

Les *vendanges* ne tarderont pas à se faire; le défaut des vignerons est toujours de se trop presser avant que le raisin soit bien mûr. Il faut y faire attention. Voyez le chapitre des vignes, & la façon du vin.

On fait du *cidre* dans le même temps, & on le passe, si l'on veut, sur le marc du vin après qu'il est tiré; il y prend une belle couleur, & se trouve assez agréable à boire, même pour les maîtres. On fait encore d'autres boissons d'économie dans les fermes, dont on parlera au chapitre de la vigne & du vin. Ceux qui n'ont point de vignes, achetent de gros vins, dans lesquels ils mettent ordinairement un tiers

d'eau ou environ, suivant leur force : les domestiques y sont accoutumés, & font ce mélange eux-mêmes. Enfin dans les endroits où le vin est très-rare & trop cher, & où il se trouve du genievre dans les bois, on fait avec la graine de cet arbuste une boisson pour remplacer le vin, & cette boisson, qu'on nomme *genévrette*, est fort saine. Voyez le chapitre du cidre & de différentes boissons.

Quand on a une grande quantité de *chasselas*, on en fait sécher au four après que le pain est tiré.

On fait du *raisiné* avec du vin doux & des poires de messire-jean ou de martin ; ce sont les meilleures. C'est une confiture de ménage, où il n'entre point de sucre, & qui n'est point à mépriser. Voyez le chapitre des confitures & liqueurs.

Il est encore temps de cueillir le *safran* le matin, avant qu'un soleil trop chaud fasse rentrer le pistile, qui est la seule partie de la fleur dont on fait usage.

Si l'année n'a pas été tardive, vous cueillerez les *fruits* d'hiver après la S. Denis, ou bien vous tarderez jusqu'à la fin du mois. On fera du cidre de ceux qui sont de moindre qualité, tombés & meurtris ; il n'importe.

On abat les *noix* avec une gaule, quand la robe commence à s'ouvrir & se séparer.

On abat de même les *châtaignes* exposées aux passans, on les acheve de mûrir en tas dans le grenier ; les premieres au marché sont les plus cheres. Mais pour celles qui sont éloignées des chemins, on attend en Novembre qu'elles tombent, pour les ramasser.

Il faut faire remuer, & donner de l'air au *blé & autres grains* qu'on a serrés dans les greniers.

Bestiaux & volailles. Vous ne donnerez plus d'herbe aux *lapins* privés, mais du foin & du son.

Séparez de leur mere les *agneaux*.

Ventes & achats. Quand la mouche ne paroît plus, vous pouvez commencer à faire tuer des *cochons*, pour consommer dans la maison ou pour vendre.

Gardez encore les *fromages* du commencement du mois, & si vous n'en n'avez pas beaucoup, achetez-en pour le Carême ; ils se vendront plus cher dans ce temps-là : tous ces petits commerces enrichissent le fermier.

Les *œufs* s'amasseront encore ; mais vers le milieu & la fin du mois, vous vendrez tous vos beurres, vos œufs & vos fromages.

Tout le *bétail* qu'on ne peut point hiverner, parce qu'il en coûteroit trop, sera vendu aussi.

Les *fruits* d'automne & tous ceux qu'on craindroit de ne pas garder l'hiver, ont encore leur débit.

Foires. Le premier, à Reims, dure trois jours.

Le 2, ou plutôt le lundi d'après la S. Remi, à Montargis.

Le 9, à Mennecy-Villeroi, près Corbeil, foire de bestiaux.

Le même jour, à Calais, foire franche pour les chevaux & poulains, dure huit jours.

Le 10, à S. Denis-en-France & à Coulommiers, dure dix-huit jours.

Le 17, à Sens & à Bourges, dure huit jours.

Le 18, à Rouen & à Tocquin en Brie, dure dix jours.

Le 19, la S. Salvinien, à Chaumes en Brie.

Le lundi d'après la fête de S. Luc, à Senlis.

Le 23, jour de S. Romain, la foire du Pardon, à Rouen, dure six jours.

Le 24, foire franche, à Mormant en Brie.

Le 28, jour de S. Simon, à Château-Fort proche Versailles, à Brie-Comte-Robert, à Nogent-sur-Seine, Milly & Lusarches.

Le 29, ou lundi avant la Toussaint, à Fontenay en Brie.

En *Novembre*. Quand les blés sont faits, les charretiers ne font plus qu'une attelée, pour donner le *premier labour* aux terres, où l'on veut semer en Mars ou Avril des blés de Mars, de l'orge, de la vesce ou des sainfoins & luzernes, qui ont besoin de trois labours, & celles aussi à qui il en faut deux pour y semer de l'avoine.

Cela fait, on donne aussi le premier labour aux terres qui doivent être semées en blé d'hiver l'année suivante, après quatre labours; cela s'appelle lever les jacheres. Ce sont les terres qui ont porté de l'avoine dans l'année. La levée des jacheres est pour ce labour dans le cas d'un défrichement léger; ce premier labour doit être peu profond, comme de trois ou quatre pouces au plus, mais il faut enfoncer par degrés ceux qui suivent quand le fond de terre est bon.

On recueille encore du *chanvre* & du *lin*, & on les travaille pour vendre, ou pour en faire usage dans la maison. Voyez les chapitres qui en traitent.

On coupe & on élite les *osiers* après que la feuille est tombée. Eliter, c'est faire un choix ou triage des gros, des moyens & des petits, qu'on met en bottes séparément pour les différens usages auxquels ils sont propres : les gros pour les vaniers, les moyens pour les tonneliers, & les petits pour les jardiniers.

On serre dans la cave, avant les gelées, les *racines*, carottes, navets, bettes raves, & les chou-fleurs, les pommes-de-terre, les cardons & la chicorée. On peut se contenter de couvrir de paille le céleri, & la chicorée, qui blanchit sous ces couvertures, même sans la lier.

Vous achevez de ramasser les *châtaignes*.

Vous ferez répandre les *taupieres* dans les prés, ainsi que les fourmillieres, afin que l'hiver fasse mourir les fourmis. La terre des taupieres étant très-meuble, réchauffe l'herbe; c'est pourquoi on n'y détruit pas ces animaux.

On plante toute sorte d'*arbres* quand la feuille est tombée, & l'on continue pendant tout l'hiver, toutes les fois que le temps le permet. C'est le temps aussi de tailler les arbres fruitiers, & d'élaguer les bois durs, comme l'orme, le tilleul, &c. A l'égard du saule & du peuplier, qui sont plus tendres, on peut attendre à la mi-Février, ainsi que pour la taille du pêcher & de la vigne.

On tire les échalas des *vignes*, & on les met par tas ou par chevalets pour passer l'hiver, & l'on cure les raies, pour rendre les sentiers propres & donner plus d'écoulement aux eaux.

On commence les coupes de *bois*, ou bien on les vend par adjudication. Si on les fait exploiter, on observera que le débit du bois à brûler est le plus facile, souvent même le plus avantageux à la vente, à moins qu'il n'y ait de très-grosses pieces. On réservera celles dont on aura besoin pour les réparations, tant en charpente qu'en charronage, des perches, des échalas, des épines pour épiner les arbres dans les dehors, & pour chauffer le four.

Quand les *vins* ne bouillent plus, il faut bondonner les tonneaux. Si l'année n'a pas été favorable pour la qualité du vin, vous ferez bien de vendre les vins foibles tout chauds. Si vous attendiez, ils diminueroient toujours de qualité & de prix jusqu'aux chaleurs, qui pourroient les gâter tout-à-fait.

Il fait bon, dès que la feuille est tombée, donner la chasse avec le furet, aux lapins, qui gâteroient les blés autour des bois & garennes.

Visitez la fruiterie, pour voir si les *fruits* ne se gâtent pas; il ne faut cependant pas y entrer trop souvent; car moins il y aura d'air, & mieux les fruits se garderont. La meilleure serre pour garantir ses fruits des grandes gelées, c'est la cave, quand elle n'est point humide.

On raccommode pendant le temps des pluies, les charrettes & harnois, & on les

met en état de charrier, pendant les gelées, de la marne & des terres neuves. A l'égard des fumiers, il vaut mieux attendre au second labour des terres, parce qu'ils se consomment trop dans la terre pendant l'hiver.

On ramasse toujours du *gland*, tant pour planter, que pour la nourriture des cochons. Pour le premier usage, on les conserve tout l'hiver dehors en tas de sept à huit pouces de hauteur, jusqu'au temps de la plantation en Mars.

On continue de faire des fossés ou *vidanges*, ou de curer les anciennes, pour écouler les eaux des terres, sur-tout où il y a du blé.

On répandra de la paille ou du chaume dans les rues, pour augmenter les *fumiers*.

On continue de faire battre du *blé* le plus long-temps qu'on peut, pour avoir toujours de la *paille* fraîche pour les chevaux; & l'on a soin de remuer & cribler le blé au grenier, afin qu'il ne prenne point le goût de poudre & de relan.

On s'occupe aux *veillées* à fendre des osiers pour les tonneaux, à casser des noix pour faire de l'huile, & à aiguiser des échalas pour les vignes.

Bestiaux & volailles, &c. On tue les abeilles trop vieilles, on nettoie les ruches & l'on vend la cire & le miel.

La nourriture des vaches, en hiver, est le regain ou foin de la seconde coupe, la paille d'avoine, & quelquefois des choux & du son bouillis ensemble dans la chaudiere, ce qu'on appelle dans des endroits des *buvées*.

Achats & ventes. C'est le temps à la S. Martin d'acheter de nouveaux essaims de *mouches à miel*: elles se plaisent particuliérement dans les pays secs, où croissent les bruyeres, les joncs marins, les genets. Voyez leur chapitre.

Les *chevres* entrent en chaleur, & portent cinq mois, comme les brebis. Trois ou quatre jours avant la S. Martin, on envoie au marché quelques dindons, des canards, des oisons, des cochons de lait, des fruits, des fromages, du beurre, des œufs, des veaux & des bêtes grasses.

Si l'on n'a pas vendu ses vins foibles en gros, on fera bien de les détailler.

Foires. Le premier, à la Ferté-Alais.

Le 2, jour des Morts, à Roissy-en-France.

Le 3, à Meaux, à Troies, à Angerville en Beauce, à Crepy en Valois, foire considérable pour les chevaux & bestiaux, toiles, lins, chanvre & vins.

Tous les mardis, à Chérois en Gâtinois.

Le 11, la S. Martin, à Pontoise, Rosoi en Brie, Meaux, Savigny-sur-Orge, Egreville, près de Nemours, Malesherbes & Amiens.

Le 21, à Compans-la-Ville, foire considérable. Elle se remet au 22 quand le 21 est fête.

Le 25, jour de sainte Catherine, à Louvres en Parisis, à Messe près d'Etampes, & à Fontainebleau, dure trois jours.

Le 29, à Provins.

Le 30, à Chartres, Brie-Comte-Robert, Lagny & Beaumont-sur-Oise, pour les chevaux.

En *Décembre*. Vous continuerez, pendant les gelées, les *charriages* de la marne dans la terre, de la fiente de pigeon, de la cendre & de la suie dans les prés. La fiente de pigeon répandue à champ couvert, détruit les roseaux & améliore le pré, en y répandant l'année suivante des curures de mares ou d'autres terres neuves.

Bestiaux & volailles. On engraisse les volailles & *vieilles poules* qui ne peuvent plus pondre ni couver, pour les vendre à Noël. On réserve les *jeunes poules* qui pondront de bonne heure.

Il faut songer à boucher les soupiraux des *caves* avec de la litiere avant les fortes gelées, pour les empêcher d'y pénétrer.

Dans les temps de neige & de fortes gelées, il est nécessaire de donner à manger aux *pigeons*.

Pour la nourriture des *vaches*, donnez-leur pendant l'hiver des navets coupés par morceaux, du regain ou foin des secondes coupes, de la paille d'avoine ou de sarrasin, des cossats de pois, des choux d'hiver à la grosse côte, coupés & amortis dans l'eau sur le feu, avec un peu de son. Le trefle & la luzerne sont des fourrages très-nourrissans, & dangereux même si l'on n'a pas soin de les leur ménager. Quand une vache ne veut pas se laisser tetter par son veau, on frotte les naseaux de la vache & tout le corps du veau avec de l'eau-de-vie.

On commence à la fin du mois à raffourer les troupeaux de *brebis*, c'est-à-dire, à garnir leurs rateliers de paille ou feurre de froment le matin, & de seigle le soir, si la premiere manque: on en donne deux bottes du poids de vingt-cinq livres chacune, pour 50 bêtes; ce qu'il est bon de ne pas ignorer, parce que les bergers, qui croient que leurs bêtes n'en ont jamais assez, videroient la grange en peu de temps. Toutes les fois même que le troupeau peut sortir, on ne raffourre point le matin. A l'égard des meres qui élevent des agneaux, au lieu de paille battue, on leur donne quelques gerbes de froment, de vesce ou de pois non battues, ou émouchées seulement de quelques coups de fléau, ou du regain, selon ce qu'on a en plus grande quantité. Une gerbe de blé suffit à 50 brebis, une fois par jour, et deux fois dans les mauvais temps, lorsqu'elles ne peuvent sortir. C'est toujours du moindre blé qu'on leur donne, comme celui qui est autour des murs de la grange, qui est toujours le plus endommagé par les souris, ou les charansons.

Ventes & achats. Vendez le bétail le plus gras, que vous avez acheté à la saint Michel, & toutes sortes de volailles. Le beurre, les œufs & les fromages se vendent bien pendant qu'ils sont rares.

Le beurre se fait difficilement en hiver. La plupart des servantes n'y savent d'autre remede que de le battre auprès du feu, & quelquefois le font brûler. Il vaut mieux mettre le fond de la baratte dans de l'eau chaude & verser dedans un demi-septier de lait chaud. Il seroit bon de battre le beurre à la cave, & d'y descendre même tout son lait, pendant les gelées, la crême y montroit mieux. En été, il s'y tient plus frais & meilleur.

Foires. Le premier, à Vitry-le-François, à Vinacourt, près d'Amiens, & à Niort en Poitou, pour les poulains de lait,

Le 2, à Bar-sur-Seine.

Le mardi avant la S. Nicolas, à Bonnétable, foire considérable de bestiaux.

Le 6, à Bierre, près d'Issy, & à Châtillon-sur-Loing.

Le 9, à Torcy en Brie.

Le 13, à Châtillon-sur-Loire.

Le 14, à Braines, près de Soissons, pour les bestiaux.

Le 21, fête de S. Thomas, à Pont-sur-Seine, à Mereville en Beauce, & à Longjumeau,

Le 27, à Bourges, dure onze jours,

Article II. *Outils & instrumens du Labourage*.

Ce n'est pas assez de connoître le plan que nous avons vu du travail annuel de la campagne, il faut encore connoître tous les différens outils, instrumens ou ustensiles qu'on y emploie.

La *charrue* est le premier & principal instrument: il en faut non-seulement plusieurs, suivant la quantité des terres à labourer, mais aussi de plusieurs sortes, selon leur différente nature; ce que n'observent pas assez nos laboureurs, si bien

qu'il n'est pas rare d'en voir dans les terres de tout-à-fait contraires à la bonne culture. Les moins habiles ignorent la juste mesure des principales pieces de leur charrue, par rapport au terrein qu'ils travaillent: l'ouvrier qui fait un outil quelconque d'une façon générale, n'en connoît pas le défaut particulier, si on ne lui dit; c'est à celui qui s'en sert avec quelqu'intelligence & qui en fait un usage continuel, à le rectifier; sinon, on travaille mal, comme cela n'arrive que trop.

Les deux principales charrues dont l'usage est très-étendu, sont la charrue de Brie, dont l'oreille ou versoir est fixe, & la charrue de France, dite tourne-oreille, c'est-à-dire, dont on change l'oreille à chaque bout du champ qu'on laboure. La premiere, qui est tirée par trois chevaux, convient pour les terres fortes & humides qu'on laboure par sillons & grandes raies, pour en égoutter l'eau. La seconde, où deux chevaux suffisent, sert dans les terres douces, plus légeres, qui ont de la pente & s'égouttent facilement, qu'on peut par cette raison labourer à plat. On fait usage de la charrue de Brie dans la province de ce nom, dans le pays Chartrain, en Angleterre, en Pologne, &c.; & de celle à tourne oreille, dans l'Isle-de-France, dans la Picardie, &c.

Dans celles de nos provinces où le labour se fait avec des bœufs, la charrue éprouve des différences: l'*araire*, qui est la charrue de Guyenne, sans roues, a beaucoup de rapport avec la charrue de Brie, quant à la position du coutre, du soc & de l'oreille; mais la perche ou la haie est fort alongée, de façon qu'elle porte jusques sur le joug des bœufs. Autour de Montargis, on laboure des sables mouvans avec une charrue légere tirée par des ânes, &c.

Quelques laboureurs, pour alléger la charrue dans les terres molles, poisseuses, qui s'attachent aux jantes de bois des roues, y substituent un cercle de fer carillon, attaché sur les raies de bois; il s'y amasse moins de terre & les chevaux tirent plus facilement.

Voyez au chapitre du labourage les observations qu'il y a encore à faire sur l'usage des différentes charrues en labourant.

Il faut des *charrettes* de différentes grandeurs; des petites pour charrier le fumier, pour transporter les grains, les matériaux & autres nécessités de la maison; il en faut de grandes pour les gerbes, le foin, le chanvre & le lin; on les appelle charrettes *ridelées* ou *gerbieres*, ou *guimbardes*, selon les pays: on les fait ordinairement plus étroites par le bas que par le haut, pour que les gerbes s'y rangent & s'y entassent mieux; on y fait aussi au bout une espece de charpente à queue de paon, plus large que les ridelles, avec un moulinet derriere, pour qu'il y tienne plus de gerbes ou de foin, qu'on serre avec une corde qui passe par-dessus la charge, d'un bout de la charrette à l'autre: souvent on en garnit le dessous d'une grosse toile pour conserver le grain des gerbes, qui se perdroit en les voiturant du champ à la grange.

On se sert aussi de *tombereaux* pour porter les matériaux; mais les bœufs ne s'en accommodent point.

Les *chars* ou *charriots* sont de grandes charrettes montées sur quatre roues. Les *chartrains* ou *haquets* ne servent qu'à porter les tonneaux de vins, huiles, cidres, biere, &c.

Il faut que toutes ces voitures aient de bons essieux, des roues fortes & légeres; que les bandages en soient puissans & bien cloués; ce qu'on appelle des roues bien embattues; que les jantes soient bien enclavées, les ridelles de bon bois, & les coffres, quand elles sont à coffres, de planches fortes, bien jointes & soutenues en dessous, pour mieux porter les terres, le fumier, le sable, les matériaux, les grains, &c. sans qu'elles fatiguent & sans que rien ne se perde: il y en a qu'on ne

garnit que d'osier, d'autres avec des clayons. Dans les pays de montagnes, on fait le derriere des charrettes plus élevé que le devant, pour soulager les bêtes de voitures. On doit toujours avoir des roues & des essieux de relais, afin que rien ne chomme à la campagne.

La *casse-motte*, qui sert à briser les mottes des terres fortes, n'est qu'une espece de massue de bois le plus dur qu'on peut trouver. La masse est grosse comme la cuisse, longue de deux pieds, garnie de cercles de fer, & le manche a quatre pieds de long. On se sert plus communément de la herse, quand la terre, après quelque pluie, n'est pas trop dure.

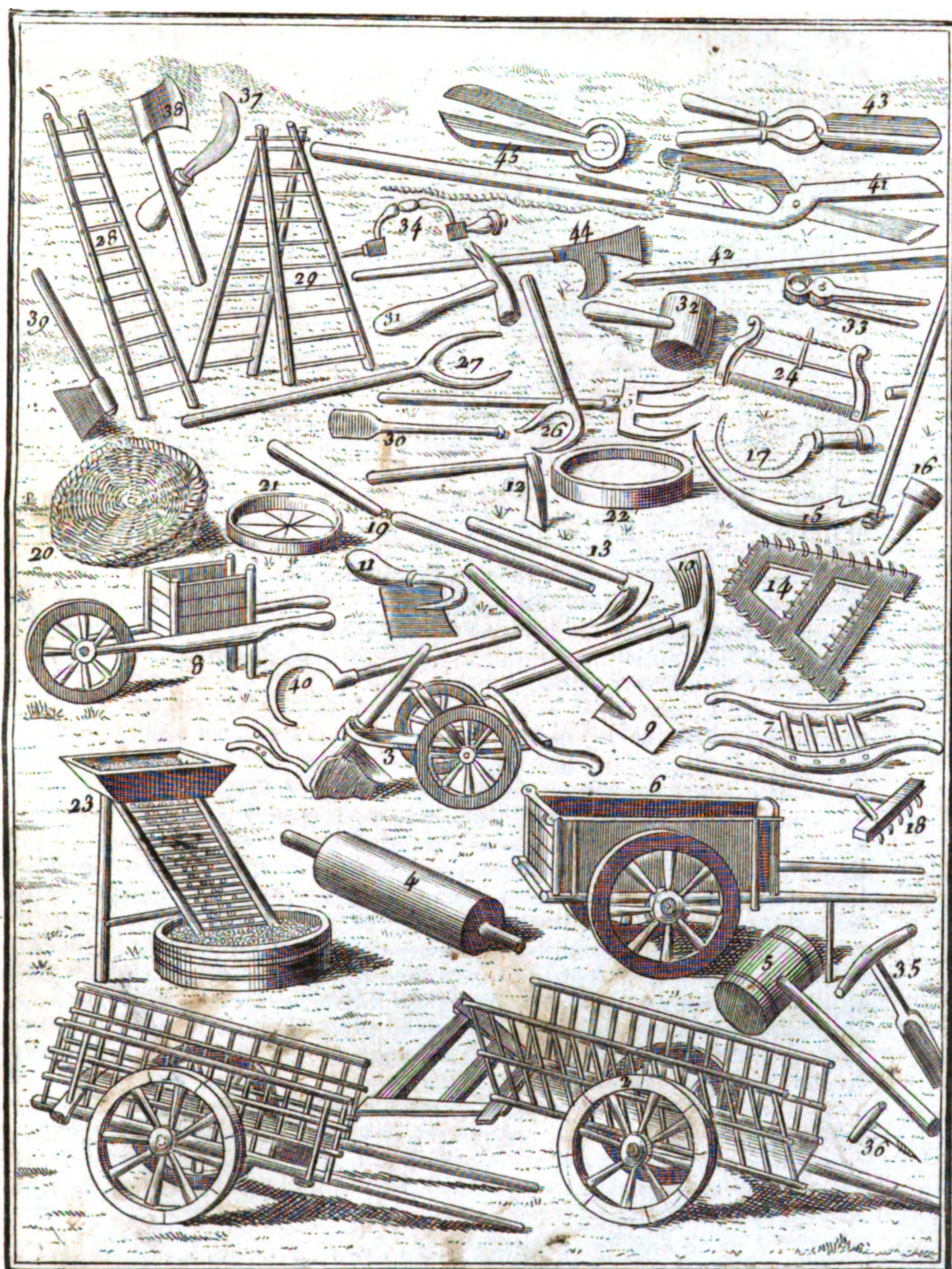
La *herse* est nécessaire au labourage pour ameublir & unir les terres; c'est pourquoi il en faut avoir de différentes grandeurs; elles doivent être de bois lourd, façonnées solidement, & garnies de bonnes dents longues, de fer, ou du moins de bois bien dur: on y attache ordinairement une pierre ou deux pour la rendre plus lourde, & pour briser toutes sortes de terres. Il y a des herses plus pesantes les unes que les autres: il y en a qui ont des roues sur le devant, & d'autres qui n'en ont point; les dernieres sont plus commodes & plus d'usage. Quand une herse est bien chargée & bien menée, ses dents entrent un bon doigt en terre, ce qui suffit pour bien unir le sol. On fait des herses sans dents; ce n'est qu'un tissu d'osier, ou des especes de claies assez épaisses, qui servent à applanir les terres semées en lin: encore faut-il que ce soit une terre sablonneuse & légere.

Il faut aussi dans une basse-cour, un ou deux *cylindres* pour refouler les lins, les avoines & les légumes qu'on seme en pleine campagne; une *civiere* & des *brouettes*; l'une à dossier, pour transporter des bottes de fourrage, des sacs pleins, &c. d'autres à caisse, pour les terres, pierres, &c.

On a encore besoin, à la campagne, de *rateaux*, dont les uns doivent être à dents de fer, les autres de bois, pour amasser les foins dans les prés; les menues pailles dans la grange, nettoyer les allées, tirer les raisins de la cuve & les porter au pressoir, &c. De même des *fourches* de plusieurs especes; celles de bois pour faner le foin; d'autres, qui sont différentes, pour charger le foin & les gerbes, ou à trois fourchons, pour charger le fumier. Un crochet ou *tire-foin*, pour tirer le fumier des étables & des écuries: des *échardonnoirs*; des *forces*, pour tondre les moutons; des *houes*, un *pic*, des *pelles*, des *bêches*, des *pioches* & *piochons* de plusieurs façons; des *échelles* de toutes grandeurs; un ou deux *croissans* pour tondre les haies & pour le jardin; des *fléaux*, des *vans* & des *cribles*; des *faulx*, pour les foins & avoines; des *faucilles*, pour les blés; des *cognées*, des *haches* & des *serpes* de toutes grandeurs; des *marteaux*, *maillets*, *tenailles* & *scies*; des *villebrequins*, des *tarrieres* & des *vrilles* de différentes grosseurs; une *petite enclume* pour battre le fer des faulx; une pince, qui est un levier de fer aiguisé d'un bout en biseau, dont les paveurs se servent pour détacher les pavés; les laboureurs en font usage pour ficher en terre des saules ou des pieux pour faire les haies, & les vignerons pour planter la vigne; un *cric* pour lever les grands fardeaux; une *broye*, autrement dit, *mâchoire* ou *maque*, pour broyer le chanvre, & plusieurs *dreges* ou *serans*, pour peigner le chanvre & le lin; des *claies* de pleyons ou de planchettes minces, pour faire des parcs, clorre des herbages, &c.

Explication de la Planche ci à côté.

1. *Charrette simple.*
2. *Grandes charettes à ridelles épatées & à queue, ou guimbarde.*
3. *Charrue.*
4. *Cylindre de bois pour casser & unir la terre, refouler les avoines, &c.*
5. *Casse-motte.*



Non oderis Laboriosa, opera et rusticationem creatam ab Altisimo. 1

Ecli. 7. 16. Tome I. N° 4.

6. *Tombereau.*
7. *Civiere.*
8. *Brouette.*
9. *Beche.*
10. *Pioche.*
11. *Houe.*
12. *Hoyau.*
13. *Pic pour piquer le tuf, les terres dures, arracher des pierres, &c.*
14. *Herse.*
15. *Faulx.*
16. *Petite enclume pour battre le fer de la faulx.*
17. *Faucille.*
18. *Rateau.*
19. *Fléau.*
20. *Van.*
21. *Vannette pour époudrer l'avoine des chevaux.*
22. *Crible à main.*
23. *Crible à pied.*
24. *Scie.*
25. *Fourches à dents de fer.*
26. *Tire-fient.*
27. *Fourche de bois pour répandre le fumier, fanner le foin, &c.*
28. *Echelle simple.*
29. *Echelle double.*
30. *Pelle de bois.*
31. *Marteau.*
32. *Maillet.*
33. *Tenailles.*
34. *Villebrequin.*
35. *Tarriere.*
36. *Vrille.*
37. *Serpes.*
38. *Hache.*
39. *Cognée.*
40. *Echardonnoir ou sarcloir.*
41. *Echenilloir.*
42. *Pince de fer pour lever des pavés, faire des trous à planter vignes, saules, &c.*
43. *Ciseaux pour tondre les haies, &c.*
44. *Instrumens pour ôter des arbres la mousse, le gui, les chancres, le bois mort ou inutile, &c.*
45. *Forces pour tondre les moutons.*

A l'égard des *harnois*, on peut dire que nos chevaux de charrette ou de charrue, dans nos campagnes en France, sont des plus mal habillés; il y auroit beaucoup à retrancher sur toutes les inutilités dispendieuses dont ils sont harnachés, des colliers d'une hauteur & d'une grosseur prodigieuse, avec des planches ou atteles dont la grandeur extraordinaire aussi ne sert qu'à les charger davantage. Quelques morceaux de peau de sanglier ou de blaireau, quantité de houpes ou de bouffettes de laine de plusieurs couleurs, quelques loques & lanieres découpées qui forment une broderie des plus grossieres sur les brides & les couvertures de toile bordées de lisieres, un tas de hâillons & de chiffons, composent tout leur ornement qui est des plus gothique. En Allemagne, au contraire, le harnois du cheval de charrue est des plus simples, des plus propres & des plus solides. Un petit collier léger en cuir noir, de petites atteles noires aussi, & qu'on voit à peine, une piece de cuir noir encore qui couvre le collier, une forte bande de cuir qui tient à la bride d'un bout & à la croupiere de l'autre, passant le long du dos, une autre bande ou barre en travers, pour porter les traits; le tout en bon cuir de Liege & toujours de la même couleur : voilà tout l'équipement : la beauté du cheval fait sa parure. Il n'y auroit que la force des exemples multipliés chez les gens de bon sens, qui pourroit changer cet abus, & faire adopter une simplicité plus avantageuse.

ARTICLE III. *Présages du Temps.*

Notre économe étant instruit & muni comme on vient de le dire dans les deux articles précédens, avant que de mettre la main à l'œuvre, doit encore savoir le pronostic des temps, des saisons & des années, & prévoir, autant que faire se peut, les pluies, les vents, les sécheresses, les fertilités ou les cheretés, pour

régler là-dessus ses ouvrages & son commerce ; c'est à quoi nos gens de campagne, qui voient l'état du ciel continuellement, se connoissent fort bien.

Présages de pluie & de beau temps.

Par les astres : quand le *soleil* se leve dans les nuages qui le cachent tout-à-fait, ou à moitié ; & quand il se couche de même, qu'il est environné de longues raies, ou qu'il est plus âcre qu'à l'ordinaire, ce sont des signes de pluie dans la journée ; de même lorsqu'en se levant il paroît pâle ou caché dans un nuage jaune ou rousseâtre, qu'il pousse de longs rayons, ou qu'il demeure dans une nuée noire ; c'est de la pluie pour le lendemain : mais s'il brille d'une lumiere pure, c'est du beau temps ; *rouge le soir & blanc le matin, c'est la journée du pélerin.*

La *lune* pâle & trouble annonce la pluie. Est-elle rouge, c'est du vent ; est-elle brillante, c'est du beau temps. Le quatrieme jour, si son arc est brillant, c'est la commune opinion, même parmi des gens instruits, à qui on l'entend dire, que le mois sera sans pluie. Cependant ce signe est très-fautif.

De même encore, si on se trouve las & assoupi, sans autre cause que la pesanteur de l'air ; si l'on ressent des douleurs aux jointures, des rhumatismes, des cors aux pieds, ou des douleurs aux parties qu'on a eu rompues ; en été, c'est signe d'orage ; & en hiver, qu'on aura du changement de temps.

Quand les canards battent des ailes en courant sur l'eau, qu'ils se lavent continuellement, qu'ils se baignent & s'épluchent, qu'ils plongent & reparoissent sur l'eau, c'est signe d'orage.

Quand les hirondelles volent bas pour chercher des moucherons dans une région moins élevée, c'est signe de pluie.

Si le corbeau croasse le soir, si les oies crient & volent plus que de coutume ; si les abeilles n'osent s'éloigner ; si les vers sortent de terre ; si les fourmis s'agitent & emportent leurs œufs ; si les grenouilles croassent plus qu'à l'ordinaire ; si les pigeons s'élevent en l'air précipitamment ; s'ils rentrent au colombier, ou s'ils n'en sortent point ; si les chats s'épluchent ; si les coqs chantent extraordinairement, principalement le soir quand ils sont juchés ; (le chant du coq, à des heures extraordinaires, marque toujours un changement de temps) ; si les retraits puent plus que de coutume ; si les araignées tombent sans vent ; si les chiens se vautrent ; si les mouches & les puces mordent plus fort que de coutume ; si les charbons pétillent & étincellent, & que la fumée n'aille pas droit ; si la lampe ou la chandelle a peine à s'allumer, si elle se noircit en brûlant, se charge de champignons & pétille, ou que la fumée soit épaisse ; si la suie des cheminées tombe par flocons ; ce sont-là tous signes d'orage & de pluie, principalement quand les gouttes d'eau sont blanchâtres & font de grandes bulles.

Le peuple prend pour un présage du beau temps, ce qu'on appelle *écumes printanieres*, c'est-à-dire, certaines filandres ou écumes blanches qu'on voit naître au printemps, & s'attacher indifféremment à toutes sortes de plantes : elles ne paroissent que quand le temps est beau ; le mauvais temps les détruit. Les écumes printanieres ne sont autre chose que de certaines exhalaisons grossieres qui composent, en se réunissant, cette espece d'écume blanche.

C'est aussi un signe de beau temps dans l'automne, lorsque ces vapeurs se forment en fils blancs dans les chaumes & sur les terres, & qu'ils volent même d'un arbre à l'autre au gré du vent.

En été, si le temps couvert se rafraîchit, c'est un signe presque certain d'une pluie prochaine ; mais s'il devient plus froid & venteux, il ne pleuvera pas. Si le

temps couvert & frais s'adoucit, il fera beau; mais s'il devient très-chaud, on aura de la pluie.

Au printemps & en automne, si le brouillard tombe, le temps devient beau, s'il remonte, il nous donne de la pluie; mais en été, s'il y a du brouillard le matin, il annonce de la chaleur pour la journée.

En général si le temps est à la pluie, & le vent n'y est pas; ou si le vent y est, & que le temps n'y soit pas, il ne pleuvera pas; mais si le vent & le temps d'accord sont à la pluie tous les deux, elle ne manquera pas: c'est ce que nous avons toujours observé.

Tout le monde sait que les années molles ou humides ne sont pas les plus saines, le blé & les fruits ne sont pas de garde; ils se conservent dans les années seches. J'aime des hivers secs, disoit Virgile, & des étés humides, c'est-à-dire, que la chaleur du solstice soit tempérée par les pluies, & l'humidité de l'hiver par des gelées.

Nous avons vu des laboureurs habiles d'ailleurs, garder, comme un secret particulier & une grande finesse de leur part, de resserrer leur blé quand la vigne coule, croyant avoir bien observé que la fleur du blé suit celle de la vigne, & coule aussi quand la premiere a coulé, la même cause produisant le même effet; mais s'ils l'ont observé une fois, combien d'autres fois cela n'est-il pas arrivé? La vigne, par exemple, coula à forfait en 1777; cependant la récolte du blé fut assez abondante.

Il est encore moins sûr que la vigne suive la groseille, comme on l'entend répéter tous les jours. Ce *dictum* populaire se trouva faux en cette même année 1777; il y eut beaucoup de groseilles & très-peu de vin, &c.

Nous avons retranché de la précédente *Maison rustique* quantité de ces absurdités & de ces *dictums* populaires qui se débitent dans les campagnes, sur la pluie & le beau temps, & qui ne méritent pas d'être réfutés. Nous nous sommes contentés de ces probabilités, que l'habitude d'observer & l'expérience ont rendu presque certaines. Quand il pleut, dit le peuple, le jour de S. Gervais, il pleut 40 jours après, ou le jour de S. Médard, 40 jours plus tard; mais ces pronostics, ces prétendues rimes ne se justifient pas. Il est vrai que les pluies du solstice, comme les coups de vent des équinoxes, n'ont aucun rapport avec ces fêtes, ni à ces rimes; & si par une de ces variétés de la nature, il arrive qu'il pleuve pendant 40 jours ou environ, à compter de la date de ces fêtes, les gens intelligens peuvent s'assurer, par des observations suivies pendant plusieurs années, que rien n'est plus rare, &c.

Il suffit de rapporter les signes les plus certains, qui ne le sont pas encore trop: dans la sécheresse du printemps de 1778 & 1779, tous les présages de pluie, & ensuite tous ceux de beau temps, dans les pluies qui succéderent, furent également fautifs ou trompeurs.

Il en est de même du *barometre*, pour lequel nos laboureurs commencent à se prévenir, abandonnant leurs connoissances plus certaines, acquises par l'expérience de tous les jours, pour s'en tenir aux prévoyances d'une machine reconnue très-fautive; mais comme l'on parle & l'on agit ordinairement dans le monde d'après les autres, sans observer, les plus crédules ne savent encore si le barometre doit marquer le temps actuel, ou le futur, plusieurs & combien de jours d'avance: autant vaudroient nos almanachs; ils seront tous bons, si l'on veut prêter plus ou moins de jours d'avance à leurs prédictions. Mais le *thermometre* annonce sûrement la température de l'air.

CHAPITRE V.

Le Labourage.

LES labours sont également nécessaires & utiles à la terre pour préparer les voies de la semence, pour animer la substance & les sels de la terre, & pour lui en donner de nouveaux.

La manœuvre du labourage seul contient cinq opérations très-fructueuses : elle fend la terre, & par-là elle détruit les méchantes herbes qui la sucent ; elle l'unit, pour que la substance du fonds, les engrais, les rayons du soleil, & la douceur de la rosée & des pluies, s'étendent par-tout également : elle la mêle, pour ranimer les sels nécessaires à la végétation ; elle la rejoint, pour mieux nourrir dans son sein les grains qu'elle adopte, & pour les défendre contre les froidures, contre les humidités & contre les oiseaux ; & enfin, elle la rend meuble, pour qu'elle soit & plus tendre & plus active aux besoins de ses productions, plus susceptible des influences supérieures, & plus riche pour fournir à la nourriture, à l'accroissement & à la perfection de ses fruits.

La culture des terres est différente, suivant les pays, ou plutôt suivant la qualité du terroir, sur lequel il est à croire que chaque province regle ses usages. Tout revient pourtant toujours au même point, qui est de proportionner les bêtes & les ustensiles du labourage, le nombre, la profondeur, la figure, la saison des labours & repos des terres, à la qualité des terres mêmes & du climat.

Il y en a qui produisent tous les ans, mais il y en a peu de cette force ; il n'y en a même que fort peu à qui il suffit de donner la cinquieme année de repos : il y en a davantage qui produisent & se reposent alternativement d'année à autre : & ordinairement elles reposent la troisieme année : c'est ce qu'on appelle l'année de jachere, *à jacendo.*

En général, il y a par-tout trois sortes de terre dans un domaine, pour peu qu'il soit étendu : il y en a de fertiles, de moyennes & de maigres ; ordinairement plus des unes que des autres, suivant la situation du fonds & le climat.

En tout cela, on ne peut donner d'autres regles à suivre, que l'usage des lieux, qu'il faut croire fondé en bonnes expériences ; si mieux on n'aime éprouver la fertilité de son fonds, mais sans épargner les engrais, & sans vouloir opiniâtrément forcer ou épuiser sa terre.

Maniere de mener les Terres par soles & compôts ou saisons.

La maniere presque générale de cultiver à propos un bien de quelqu'étendue, est d'en diviser les terres en trois parties égales, ou à fort peu près ; c'est ce qu'on appelle mettre les terres en *soles.* On en seme une partie en blé, l'autre en avoine & autres menus grains, qu'on appelle ordinairement *mars*, parce qu'ils se sement en Mars ; & la troisieme partie reste en *jachere*, c'est-à-dire, en repos & sans semence. L'année suivante la jachere se seme en blé ; on charge en avoine celle qui étoit en blé l'année précédente, & celle qui étoit alors en avoine demeure en jachere ; & ainsi successivement d'année en année, les unes après les autres : en sorte que, dans un cercle de trois années, toutes les terres sont alternativement en blé, en mars & en jachere ; ensuite elles recommencent leur tour comme auparavant ; & par cette circulation triennale & perpétuelle, on a toujours le tiers



Labor omnia vincit.

Tome I. No. 15.

de ses terres en blé, le tiers en mars, & le tiers en jachere. C'est pourquoi, dans bien des provinces on ne compte le nombre des terres que sur le pied de ce partage; ce qu'ils appellent compter *à la sole :* ainsi ils disent *une ferme de cent arpens à la sole*, pour marquer une ferme qui a trois cens arpens de terre en tout : *ma sole de blé est forte cette année ;* c'est-à-dire, que la portion de mes terres qui est en blé, est plus forte qu'aucune de deux autres, qui sont l'une en mars, & l'autre en jachere.

Cette division des terres est très-commode & très-utile, tant pour l'égalité des années, que pour le repos des terres mêmes, & pour le travail des façons & la distribution des amendemens. Il est même à propos de partager si bien sa terre, que chaque sole, ou, pour mieux dire, chaque partie de la division, soient égales les unes aux autres, pour la bonté des fonds, aussi-bien que pour leur étendue, autant que la chose est possible, afin que les années soient égales en ouvrages & en fruits, & que l'on ne soit point exposé ni aux dérangemens que l'inégalité pourroit causer dans l'économie de notre ménage, ni aux hasards & aux mauvaises suites que l'infertilité d'une année & le trop d'abondance d'une autre attirent presque toujours. Il n'est pas permis à un fermier de dessoler les terres, c'est-à-dire, d'en déranger les soles, & les faire porter plus souvent que l'usage & le mécanisme du labourage ne le permettent.

Outre le *dessolement*, il n'est pas permis non plus à un fermier ni à tout bon économe, de *dessaisonner*, ou, comme on dit en quelques provinces, *décompoter* ses terres; c'est-à-dire, de les épuiser par des productions outrées en semant des grains trop forts pour le terroir, ou en le faisant porter plus fréquemment que de coutume : en quoi on voit qu'il y a de la différence entre le dessolement des terres & leur dessaisonnement ou décompotement; car le dessolement n'est qu'un dérangement ou coupure des soles, & le dessaisonnement ou décompôt, est une surcharge qui épuise le fonds sur lequel on la met. C'est aussi pourquoi nous trouvons que le mot de dessaisonnement, dont on se sert à Paris, est moins propre & moins significatif que celui de décompôt dont on se sert ailleurs, pour exprimer les productions outrées, trop fortes ou trop fréquentes, qui épuisent la graisse & les sels de la terre, & qui consument son jus & sa substance; ce qui est bien différent du simple dérangement des saisons & des soles, que les mots de dessaisonnement & de dessolement annoncent seulement.

Par exemple, un fermier qui fait des blés, au lieu de mars, sur sa sole qui vient de lui rapporter du blé, la dessaisonne & la décompote, quoiqu'il la laisse en jachere pendant la troisieme année. Celui à qui on donne une cense de cinquante arpens à chaque sole, s'il change cette division pour en mettre soixante arpens en blés & quarante en mars, dessole dix arpens : & celui qui, outre ce dérangement ou coupure de soles, fait porter des terres qui doivent être en jachere; ou s'il fait porter deux fois l'an celles qui n'ont coutume de rapporter qu'une fois; ou bien encore, s'il les charge deux années de suite en gros fruits, comme blé, chanvre, lin, cossat & navette; celui-là dessole & décompote en même-temps; en quoi il fait deux maux différens, car il dérange la ferme & il amaigrit le fonds.

Ni l'un ni l'autre n'est permis au fermier, à moins qu'il n'en ait la faculté par écrit dans le bail. On la lui donne quelquefois pour un petit nombre d'arpens, qu'on stipule qu'il pourra dessoler & décompoter, ou dessaisonner les premieres années de son bail, à la charge par lui d'amender fortement ces terres dérangées, & de les remettre en leur premier état, pour les trois dernieres années de son bail; ce qui s'accorde à un bon fermier, afin qu'il puisse faire quelque lin, chanvre, huile ou verdages, sans faire tort ni au fonds ni au fermier qui lui succédera.

Dans les bons pays, outre les terres aux champs, qui se conduisent par soles & compôts ou saisons, on a quelques clos, closeaux, ouches ou autres fonds de bonne terre qu'on seme tous les ans, & qui ne sont point sujets à cette discipline des soles. Dans les environs de Paris & des grandes villes, d'où l'on tire beaucoup de fumier, nos laboureurs sont dans l'usage d'ensemencer, en fumant, une partie de leurs jacheres en vesce, haricots, qui n'effritent point la terre; ou les louent à des maragers pour y faire de l'oignon, après la récolte desquels ils donnent un labour pour les ensemencer en froment. Une terre peut rapporter ainsi tous les ans pendant quelques années, & se reposer ensuite.

Façons des Terres à blé.

I. On donne ordinairement trois ou quatre façons, c'est-à-dire, trois ou quatre labours aux terres avant que de les ensemencer en blé de quelqu'espece qu'il soit, froment, méteil, seigle, ou autres, dont nous parlerons ci-après. Ces labours s'y font pendant l'année que la terre a pour se reposer.

1°. On donne le premier labour après la moisson ou aux environs de la saint Martin, dans les terres sableuses & légeres; elles ont besoin que les pluies de l'hiver y pénetrent, pour les humecter à fond. C'est pour ces terres une espece d'engrais nécessaire. Les terres fortes, humides & froides, au contraire, ne doivent pas être ouvertes ou labourées avant l'hiver, dont les pluies & frimats les refroidiroient encore, & les rendroient trop gâcheuses, mais au printemps & après la semaille des mars, & l'on y emploie pour amendement, comme on l'a dit au chapitre II *des moyens de corriger & améliorer les différentes terres*, des litieres ou du grand fumier, pour les soulager, c'est-à-dire, pour qu'elles se serrent & se battent moins par les pluies. On doit se servir aussi de charrues différentes pour labourer ces différentes terres, comme on l'a vu au chapitre précédent des instrumens de labour, & l'on trouvera dans celui-ci des observations essentielles sur la maniere de les labourer, qui doivent servir de regle.

Cette premiere façon s'appelle en bien des pays, *faire la cassaille*; en Bourgogne, on dit, *sombrer* ou *faire les sombres*; en d'autres endroits, *égérer & jachérer*; ou bien *lever le guéret & guéreter*; en Languedoc, *mouvoir*; en Normandie, *casser, tourner* ou *froisser* les jacheres; ici *lever* les jacheres ou donner le premier labour.

2°. En quelques provinces, le premier labour ne se fait pas bien profond, parce qu'il n'est que pour ouvrir la terre, afin qu'elle s'ameublisse mieux dans la suite, & que les bestiaux qui la remuent la premiere fois, y aient moins de fatigue: il n'y a pas de risque, dans les terres légeres, à le faire profond avant l'hiver, par les raisons que nous venons de dire, mais quatre doigts de profondeur suffisent; il faut seulement avoir soin que les raies soient le plus près l'une de l'autre & le plus en droite ligne qu'il sera possible, pour que la terre soit maniée mieux & plus également, pour qu'elle soit pénétrée, plus mûre & plus exposée aux influences de l'air, sur-tout quand on ne lui donne que trois façons.

3°. Quelquefois on y laisse, comme nous l'avons déja dit, le chaume de la précédente dépouille, soit de blé ou de mars, & on le mêle avec la terre, par le labour, pour l'engraisser; ou bien on met le feu à ces chaumes, & on laboure par-dessus la cendre; elle desseche la grande humidité de la terre; fait périr les herbes, les racines & les insectes, consume ce qu'il y a de mauvais, y donne de nouvelles substances & de nouveaux sels, & prépare admirablement bien les voies de la végétation, sur-tout dans les terres argilleuses & fortes. Mais il est plus ordinaire

de faire couper ou arracher le chaume, & de le mettre en meule, pour l'employer à différens usages, dont nous parlerons ci-après.

Parmi ceux qui trouvent plus d'avantage à laisser le chaume pour engraisser la terre, il y en a beaucoup qui le font écorcher par un premier & léger labour aussi-tôt que la moisson est faite; & quand les pluies sont venues pourrir & incorporer le chaume, ils y retournent, aux environs du mois de Décembre, donner le premier des trois véritables labours, ce qui fait un double bien à la terre; elle en est même plus aisée à travailler, à cause du premier labour & des pluies qui l'ont attendrie.

Mais un profond & plein labour pour enterrer le chaume vaut mieux, soit qu'on l'ait laissé long ou court, & ce profond labour, qui ensevelit tout le chaume, s'appelle *labourer en plantes*, soit qu'il ait été précédé d'un demi-labour ou non.

4°. Il y a des gens qui fument leurs terres avant le premier labour; mais il vaut encore mieux ne les fumer qu'au second labour, parce qu'autrement le fumier seroit presque-tout consommé avant la semaille, & ne serviroit plus à rien.

5°. Nous supposons qu'avant le premier labour, on aura eu soin d'épierrer la terre, s'il est nécessaire; ce qu'on fait faire par des enfans ou autres gens de journée à bon marché. S'il y a de grosses pierres qui nuisent à la charrue, on les arrache avec la tournée.

6°. Un autre travail, qu'il ne faut pas manquer de faire après le labour, c'est d'émotter la terre, c'est-à-dire, d'en casser les mottes pour la rendre plus unie, plus maniable & plus meuble, afin que les autres labours se fassent aisément, qu'elle en reçoive mieux & plus également les amendemens & les bénéfices de la pluie, du soleil & de la rosée, & qu'elle soit mieux préparée & plus fructifiante. Cet émottage se fait avec la casse-motte, avec la tête d'une cognée ou avec le cylindre; ordinairement on ne fait même que herser les terres à blé avec une puissante herse, garnie de fortes dents de fer, qu'on charge de quelques grosses pierres, pour lui donner plus de poids: mais il n'y a guere que les terres fortes qu'il faille émotter, parce que les autres ne font guere de motte: souvent même on n'émotte qu'au dernier labour avant la semaille.

7°. Nous ne parlons point ici du soin qu'on doit prendre avant le premier labour, de bien essarter les terres, c'est-à-dire, d'en bien ôter les souches & racines d'arbres, couper les ronces, les épines, buissons & grandes herbes, parce que ces mauvaises productions ne se trouvent point dans les terres qui sont actuellement à l'usage de labour, mais seulement dans les novales qu'on laboure pour la premiere fois; & nous supposons qu'avant d'y mettre la charrue, on les aura préparées comme il faut qu'elles le soient pour le labour.

II. Le second labour s'appelle *binage*. Si les terres à blé ont eu leur premiere façon avant l'hiver, on les bine quand la terre commence à s'ouvrir & à se renouveller, c'est-à-dire, aussi-tôt après que l'hiver est passé & que les eaux sont écoulées. Quand elles n'ont eu leur premiere façon qu'après l'hiver, on leur donne la deuxieme un mois ou six semaines après.

On avance ou on recule le deuxieme labour, suivant le temps qu'il fait, & suivant l'abondance & la force des herbes qui naissent sur le guéret; car il faut les détruire le plus & le plus tôt qu'on peut, parce qu'elles prennent la meilleure substance de la terre, émoussent ses sels, & qu'on ne pourroit plus s'en défaire, si on les laissoit croître.

Il faut que le deuxieme labour soit profond: c'est souvent celui auquel on fume les terres; il est bon aussi d'avoir soin de les épierrer & émotter ou herser à chaque façon qu'on y donne.

III. Le troisieme labour s'appelle en quelques endroits *tierçage*, en d'autres *rebinage*; il faut fumer les terres avant que de le donner, si on ne l'a pas fait plus tôt. Ce labour doit être profond, quand on n'en fait que trois: on le donne lorsque l'herbe commence à abonder sur le guéret, & qu'on est prêt à l'emblaver, ou tout au plus, huit ou quinze jours avant; car il est nécessaire qu'il y ait un labour immédiatement avant la semaille: cependant il faut détruire les herbes le plus qu'on peut.

C'est pourquoi il y a bien des terres qui demandent plus de trois labours; telles sont ordinairement les terres fortes, qui poussent beaucoup d'herbes pendant leur année de repos: on leur donne assez souvent quatre à cinq labours, à mesure que les herbes y viennent & qu'on a le temps, ce qui ne fait que les engraisser & les bonifier. Dans plusieurs endroits où l'on donne un quatrieme labour, qui est celui qui précede la semaille, on le fait léger & quelquefois en travers de la terre: cette façon s'appelle *traverser*; mais elle ne convient pas à toutes sortes de terres, principalement à celles qui sont glaiseuses dans des fonds, ou sujettes aux eaux, parce que les raies de traverse en empêchent l'écoulement, & par-là elles retardent de beaucoup la semence, & nuisent à la végétation. Quand on donne plus de trois labours à la terre, il est assez ordinaire de n'en faire que deux ou tout au plus trois pleins; savoir, deux l'hiver, & le troisieme avant la semaille: les autres, & entr'autres le premier, qui n'est que pour retourner la terre, ne sont que des écorchis, ou tout au plus des demi-labours, qui se font avec le simple soc de la charrue, sans coutre & sans oreilles: ils appellent en quelques endroits ces sortes de charrues, des *binots*; & les petits labours qu'elles font, des *binotis*.

Il y a des pays, comme dans le Vivarais, dans la principauté d'Orange & aux environs, où l'on donne le premier labour dès le mois d'Août; le deuxieme vers Noël; le troisieme au mois de Mars, & on continue à en donner quelquefois jusqu'à neuf, tant que les terres en ont besoin, & que le temps de semer, qui est à la fin d'Août, soit venu.

Les terres légeres & sablonneuses, au contraire, demandent peu de labours, & trois suffisent, parce que, comme elles ont peu de substance & d'humidité, les fréquens labours ne feroient que les altérer.

Labourer à *blé*, c'est donner le dernier labour, qui se fait immédiatement avant la semaille des blés.

Façons des Terres à menus grains.

Après ce qui vient d'être dit en détail des façons des terres à blé, il reste peu de chose à dire des terres destinées à porter les menus grains; car, comme ce sont des productions plus légeres, pour lesquelles on ne laisse aux terres d'autre repos que le temps qui s'écoule depuis le mois de Juillet ou d'Août, qu'on les a dépouillées en blé, jusqu'aux environs du mois de Mars, qu'on les ensemence de menus grains, on ne leur donne en quelques endroits qu'un labour, à la fin de Février ou en Mars, qui est le temps ordinaire de les semer. Communément on leur donne deux labours; le premier avant l'hiver, & le second avant de semer.

Ceux qui veulent les amender davantage, y laissent les chaumes du blé qu'elles ont rapporté l'année précédente, & leur donnent les deux labours; le premier, après que la moisson est achevée, & qu'on est un peu débarrassé du gros ouvrage, c'est-à-dire, vers la S. Martin; ils brûlent le chaume & en mêlent les cendres avec la terre par le labour: ou bien ils font tout d'un coup ce mélange en labourant en plante & la terre & le chaume, qui y sont encore en pied; on donne au

même

même champ le deuxieme labour vers le mois de Mars, qui est le temps de l'ensemencer. Ce double labour ameublit & fertilise beaucoup la terre; au lieu que ceux qui ne lui donnent, pour les mars, qu'un simple labour en l'ensemençant, ne dépouillent presque rien, & laissent dépérir le fonds par leur négligence. Pour l'orge, la luzerne, &c. on donne trois labours jusqu'au mois d'Avril, qui est le temps de les semer.

Des Bêtes qui servent à labourer.

Ce sont les chevaux & les bœufs qu'on y emploie le plus. La préférence entre ces deux sortes de bêtes dépend de la nature de la terre, & encore plus de l'usage des lieux: car dans les provinces où il est d'usage de labourer avec des bœufs, les chevaux sont ordinairement rares; & au contraire, les bœufs le sont dans celles où l'on ne laboure qu'avec des chevaux: ainsi on y emploie celui de ces deux animaux, dont l'espece est la plus commune dans le pays.

D'un côté, le bœuf laboure plus profondément, & est plus propre aux terres argilleuses & fortes; il va à l'ouvrage plus matin que le cheval, & en revient plus tard; il résiste plus au travail, est moins sujet aux maladies, coûte bien moins en nourriture & en harnois; & quand il est usé de fatigue ou de vieillesse, il est encore bon à vendre ou à manger: au lieu que le cheval usé n'est plus bon à rien.

D'un autre côté, le bœuf ne va qu'une fois le jour au labourage; de sorte que l'après-midi, il y faut un autre attelage que celui qui a travaillé le matin; au lieu que les mêmes chevaux vont matin & soir: de plus, le cheval y fait trois fois plus d'ouvrage, il est infiniment meilleur pour le charroi, il est unique pour la selle & pour les voitures de toutes sortes, & il n'y a point d'animal au monde qui rende plus de service.

Quoi qu'il en soit, les bœufs doivent être couplés à la charrue très-serrément, afin qu'ils tirent également. Nous leur mettons, en France, le joug aux cornes, malgré qu'on prétende qu'ils ont plus de liberté & de force, quand on le leur met au cou. Souvent on les emmusele avec de l'osier, pour les empêcher de paître l'herbe ou les bourgeons pendant le temps du labour.

Les laboureurs qui achetent ou qui élevent de jeunes chevaux pour les revendre à six ans, en ont toujours deux harnois au moins, l'un pour le matin, l'autre pour l'après-dînée; ce qui fait qu'ils sont toujours en chair & de bonne vente.

Il y a des endroits où l'on met les vaches à la charrue, mais elles y font bien moins d'ouvrage, & demandent beaucoup plus de ménagement que les bœufs.

En Italie, on se sert de buffles: leur travail est encore plus fort & plus profond que celui de nos bœufs; ils travaillent même plus long-temps, sont plus diligens, & coûtent moins en harnois.

On laboure en Auvergne avec des mulets: ils font assez bien ce travail, sont de grande fatigue & dépérissent peu; mais ils sont fort lunatiques. Les mules font plus d'ouvrage que leurs mâles.

Les ânes servent aussi au labourage, principalement dans la Sicile, dans la Calabre, & dans plusieurs autres endroits: mais dans la plus grande partie de la France, où les terres sont apparemment plus fortes, & les ânes moins puissans que dans ces endroits, on ne les emploie guere au labour, à moins que ce ne soit dans des terres extrêmement légeres, comme à Montargis, &c.

Les bêtes qui servent au labourage, doivent être choisies fortes, d'un bon corsage, jeunes, ni grasses ni maigres, & être bien nourries & bien entretenues.

Il ne faut point non plus épargner ni soins ni dépenses pour leurs harnois, parce que, quand ils sont en bon état, elles en font bien plus d'ouvrage.

Regles & manœuvre du Labourage.

I. *Apprêt.* Le laboureur ne doit jamais aller aux champs, qu'il ne soit en état de faire un labour parfait; c'est-à-dire, qu'il faut, 1°. qu'il ait sondé le fonds, pour savoir si le soc y mordra, & si le tuf ou l'eau ne sont pas trop près de la superficie : (il est nécessaire qu'il y ait toujours dix-huit pouces de bonne terre, au moins, pour que la semence réussisse); 2°. qu'il connoisse en un un mot la qualité du champ qu'il façonne : 3°. que ses bêtes de labour & ses harnois soient en bon état, & lui, muni de quelques outils tranchans & autres, pour raccommoder la charrue & les harnois, couper les branches & racines qui l'arrêteroient, &c.

II. *Temps.* Il ne doit labourer que dans des temps convenables. Ainsi, 1°. il ne doit jamais labourer durant l'hiver, quand la terre n'est point traitable, & que la saison est trop rude.

2°. Il faut faire les labours à point, ni trop tôt ni trop tard, & prendre si bien son temps pour la premiere façon, qu'on soit moralement sûr d'avoir le temps & les saisons propres pour pouvoir donner à propos toutes les autres.

3°. Ne point labourer la terre quand elle est trop seche; car alors, si elle est trop forte, on ne fait que l'égratigner; & si elle est légere, en la remuant on ne fait que dissiper le peu qu'elle a de substance, sur-tout quand la saison est un peu chaude. Une terre seche ne se manie jamais bien, & la charrue ne fait que rouler en sautant, & fatiguer son homme. Un labour fait dans les grandes chaleurs, quand la terre n'est que cendre ou sable, la desseche encore, l'altere & doit être suivi d'un demi-labour avant la semaille.

4°. Il ne faut pas, au contraire, labourer dans un temps mou, ou par la pluie, & encore moins labourer une terre chargée ou imbibée d'eau : le labour réduiroit la terre en mortier; & ensuite elle durciroit si fort, que de toute l'année, elle ne deviendroit pas meuble, en sorte que la semence n'y feroit rien qui vaille, & ce seroit semer sur des pierres : les terres argilleuses & fortes sont principalement sujettes à cet inconvénient, à la différence des sablonneuses qui boivent l'eau, comme nous l'avons dit.

5°. On doit donc, comme il est aisé de le conclure, labourer les terres légeres avant une pluie ou de forts brouillards : le temps n'est que plus favorable quand il est couvert & un peu humide, parce que les eaux précédentes, pourvu qu'elles soient bien imbibées dans les terres, & la moiteur de l'air, attendrissent en été toutes sortes de terres, humectent les seches & en conservent toute la substance; ou bien, quand on n'a point un temps moite & propre à labourer généralement toutes sortes de terres, il faut profiter du temps sec pour labourer les terres humides, & façonner celles qui sont seches & sablonneuses quand le temps est humide. Plus un terroir est léger & sablonneux, moins les eaux & l'humidité lui font de mal.

6°. Le vrai temps de donner ou renouveler les labours, est quand les herbes commencent à gagner sur la terre; & le dernier labour se donne avant la semaille.

III. *Façons.* Il faut aussi proportionner le nombre & la profondeur des labours à la qualité & à l'usage de la terre. 1°. A l'usage, c'est-à-dire, qu'une terre à blé, par exemple, demande plus de façons qu'une terre à menus grains : & c'est ce que nous avons expliqué ci-dessus.

2°. On ne sauroit trop labourer les terres grasses, les fortes & les novales,

principalement celles qui sont humides ; ni les labourer trop profondément, parce que plus elles sont remuées, plus la terre se mêle, se desseche, se subtilise, s'ameublit & s'amollit : ainsi on donne aux terres fortes qui doivent être ensemencées en blé, au moins trois labours, souvent quatre & cinq, & quelquefois davantage. Il y a des laboureurs qui se font une regle de les labourer toutes les fois que l'herbe y recroît ; car elles en produisent toujours beaucoup, & qui usent la substance & les sels qu'on ne sauroit trop conserver précieusement pour la semence ; & comme, en fait de labour, il vaut mieux le bien faire que d'en mal-façonner beaucoup, il faut plutôt ne prendre guere de terre avec le coutre, & l'enfoncer bien avant, que d'en élever une grande largeur, & ne prendre que la superficie du champ : ce labour serré & profond s'appelle labourer *à vive jauge & à petites raies*.

3°. Les terres sablonneuses, pierreuses, seches ou légeres, & celles dont le fond est de tuf ou de terre morte, veulent être labourées peu & superficiellement : on ne leur donne assez souvent que deux labours avant la semaille des blés, afin que le peu qu'elles ont de substance & d'humidité ne s'évapore point ; & on n'enfonce pas bien avant, parce que ce seroit aller chercher la mauvaise terre pour la mêler avec la bonne : on n'en sauroit trop avertir les cultivateurs novices, qui s'imaginent que labourant des terres mauvaises ou médiocres à *vive jauge*, c'est-à-dire, amplement & profondément, ils en feront venir de bonne au dessus, au lieu qu'ils n'en amenent que de plus mauvaise.

C'est au maître, soit propriétaire ou fermier, à connoître par lui-même le fond & la qualité de toutes ses terres, afin de se régler sur le temps, sur le nombre & sur la forme des labours qu'il leur faut, sans s'en rapporter tout-à-fait à un domestique ou à un laboureur mercenaire, qui les manœuvre mécaniquement par routine, sans goût, & souvent sans connoissance, quoique les façons de labour soient presque toujours l'essentiel des terres ; de sorte qu'un chartetier, un fermier, bon laboureur, est très-estimable, & fait faire le profit du propriétaire & le sien, parce qu'il fait bonifier & faire fructifier toutes ses terres, en leur donnant, à propos, les amendemens, les façons & les grains convenables.

IV. *Sillons & raies.* La figure même que le laboureur donne à son champ, en le façonnant, doit être réglée suivant ce qui est plus avantageux pour la terre & pour les bêtes qui la labourent.

1°. On ne doit jamais faire de sillons trop longs, si cela se peut, parce que les bêtes ont trop à tirer tout d'une traite ; les raies n'en sont pas si droites, & la terre n'en est pas si bien mêlée ni figurée si agréablement. Il ne faut laisser reposer les chevaux ou les bœufs qu'au bout de la raie, afin que l'envie d'y arriver les anime.

2°. Quand on laboure sur une colline, pour soulager les bêtes & travailler mieux & plus uniment, il faut labourer en travers horizontalement à la colline, & non pas de haut en bas.

3°. On laboure à plat, uniment & également les terres qui (comme dans l'Isle-de-France) ont besoin de l'arrosement des pluies. Au contraire, on laboure en talus & en dos d'âne à sillons hauts & élevés les terres argilleuses, les humides, & généralement toutes celles qui n'ont pas besoin d'eau, ou qui sont difficiles à se dessécher. Ainsi, dans la Brie & dans la petite Beauce, on laboure par planches ou sillons, & on laisse d'espace en espace, une large raie, pour recevoir les eaux & les porter dans des fossés, ou seulement une rigole qu'on fait avec la charrue dans les endroits les plus bas des terres.

Au surplus, on fait des sillons plus ou moins larges, plus ou moins élevés, & des raies plus ou moins serrées dans certains pays, que dans d'autres. On les fait pourtant, en général, beaucoup plus élevés, moins larges & moins unis dans les

terres humides & grasses, que dans les terroirs secs; & cela, pour faciliter l'écoulement des eaux qui pénetrent difficilement dans ces terres. Pour empêcher qu'elles n'y trouvent des places où elles puissent y croupir, il y a des laboureurs qui ne font leurs sillons que de quatorze à quinze pouces de largeur, sur treize ou quatorze de hauteur; & quand on fait de ces sillons étroits, il est bon de labourer du midi au nord, pour qu'ils aient le soleil des deux côtés, & que les grains y mûrissent également; sinon, ceux du côté du midi avanceroient & mûriroient huit à dix jours avant les autres. Il n'est pas nécessaire d'avoir cette attention quand les sillons sont plats, larges & spacieux de huit, dix à douze pieds, parce qu'ils ont le soleil de tous côtés. Les terres fortes, qui boivent l'eau assez aisément, peuvent être labourées en planches larges de huit à dix pieds, dont le milieu sera pourtant un peu plus élevé que les deux extrémités, afin de faciliter l'écoulement des pluies abondantes: parce que les blés, principalement le seigle, les craignent beaucoup, elles battent la terre & la font durcir, sur-tout quand elles sont suivies de sécheresses; mais lorsqu'elles tombent doucement, elles fructifient beaucoup la terre. Il y en a d'une nature si seche, que l'eau s'y imbibe aussi-tôt qu'elle tombe: il lui faut de l'eau presque tous les huit jours en été, pour qu'elle fasse de belles productions. Quand on laboure de ces sortes de terres, on n'y fait ni sillons ni planches, même dans les pays où l'on n'a pas coutume de labourer sans en faire; mais on met ces terres *à uni* à tous les remuemens qu'on y fait. Ce que les laboureurs appellent labourer *à uni*, (*arare planè*) c'est relever, avec l'oreille de la charrue, toutes les raies de la terre d'un même côté, de maniere que, lorsqu'on a achevé de labourer le champ & de le herser, il ne paroît aucun sillon; mais au contraire, le champ paroît tout uni: c'est le labour qui se fait avec la charrue à tourne-oreille qui s'emploie dans les terres seches, sableuses ou pierreuses, dans les terres peu substantielles & qui ont de la pente, & enfin dans toutes celles où l'on ne met souvent que des menus grains.

Dans les lieux où l'usage est de labourer à uni, il n'est pas permis d'innover au préjudice du voisin, & on ne peut point faire, dans son propre champ, des fossés & des sillons pour rassembler l'eau qui tombe de-là dans un terrein voisin plus bas; parce qu'on dérangeroit par-là l'écoulement naturel de l'eau, & que le voisin la recevroit par ravine & par torrens, qui ruineroient sa terre & inonderoient ses grains. Ces sillons porte-eaux, *sulci aquarii*, *elices* ou *colliquiæ*, ne sont donc permis que quand ils ne font point tort au voisin, ou quand l'usage ou la nécessité y oblige; c'est-à-dire, quand on ne peut ensemencer & récolter le champ sans ces égouts.

Il n'est donc permis que dans le cas de nécessité, de faire les égouts d'une façon nouvelle.

4°. Il est assez d'usage de donner le troisieme labour aux terres, différemment des deux précédens: c'est-à-dire, en traversant les premieres façons; & ce labour est le meilleur qu'on puisse donner, parce qu'il ne laisse aucune ordure, & toute la terre est également remuée; cependant il n'est bon que pour les pays secs, où l'eau s'imbibe promptement, & il ne vaut rien pour les terres qui sont trop humides ou qui retiennent long-temps l'eau, à moins que l'année ne soit extrêmement seche; autrement les eaux qui surviendroient, & qui n'auroient aucun écoulement de dessus cette terre ainsi traversée, l'humecteroient si fort, qu'on n'en pourroit rien faire dans la suite.

Sur tout ce détail, il est impossible de donner aucune regle certaine; mais aussi il ne faut pas que ce soit le caprice qui nous guide: on doit y aller par raisonnement, ou s'en rapporter à l'expérience de nos peres, & suivre l'avis des anciens du lieu & l'usage du pays.

V. En un mot, il ne faut épargner, autant qu'il nous est possible, ni peine, ni dépense pour améliorer la terre, sur-tout quand il n'y va que de nos soins ou de quelque léger intérêt, comme cela est ordinairement dans le détail de la culture des terres; elles nous dédommagent toujours de tout ce qu'on fait pour les bonifier.

VI. Le dernier labour doit être toujours plus profond que le précédent; à moins qu'une terre n'en ait eu tant, qu'elle soit assez meuble pour n'avoir plus besoin que d'un léger remuage lors de la semaille. Celui qui laboure, doit faire connoître son savoir-faire, en séparant tous ses sillons également, en les faisant égaux & bien droits, pour mieux détruire toutes les herbes, & rendre la terre plus fertile : il est à propos qu'il marche toujours dans la raie la plus nouvelle, pour ne point repiquer le labour, & afin que les raies soient plus droites & mieux faites: il ne sauroit aussi les approcher trop les unes des autres dans les terroirs gras, humides ou forts, parce qu'ils en sont bien mieux maniés. S'il rencontre quelque racine d'arbre ou de vigne, il levera le soc pour passer par-dessus, ou il les coupera avec la hache ou la serpe, plutôt que de les arracher à force de labour : les bêtes de labour en auront moins de peine, le travail sera plus égal, la plante s'en portera mieux, & la charrue ne sera point en danger de casser. On changera de soc le moins qu'on pourra, parce que la nouveauté en est toujours dangereuse; & on ne fera le dernier labour que dans un temps convenable à la semaille du grain dont on voudra charger la terre, puisque le dernier labour est pour ouvrir la terre au grain.

VII. Enfin il ne faut jamais ni forcer une terre par de trop fréquentes productions, ni lui faire rapporter deux fois de suite la même espece de grains; rien ne l'effrite davantage, à moins que ce ne soit les trois premieres années de production d'une terre novale : hors ce cas, on doit semer tous les ans des grains différens, & donner à la terre le repos qui lui est nécessaire de temps en temps pour reprendre ses forces. Il faut aussi avoir soin d'y faire ou d'y entretenir les haies & les fossés convenables, pour la défendre des insultes des passans & des bestiaux, ou pour l'écoulement des eaux, & pour la mettre à l'abri des vents.

Des Labours à prix d'argent.

La plupart des fermiers labourent à prix d'argent, par leurs valets & bêtes, les terres des artisans, journaliers & autres qui ne peuvent ou ne veulent pas labourer par eux-mêmes.

Il ne faut point faire labourer ses terres par autrui, quand on peut le faire soi-même : car, outre l'argent qu'il en coûte, elles ne sont jamais façonnées si bien, ni si à temps; d'autant plus que les fermiers préferent toujours ce qu'ils ont à faire pour eux-mêmes, & sur-tout l'aménagement de leurs propres terres à celles des autres.

Il y en a même qui ne veulent labourer pour personne : ils trouvent mieux leur compte à s'employer tout entiers, eux & tout ce qui en dépend, à bien faire valoir leurs propres terres, sans se détourner par des ouvrages étrangers, dont le profit, selon eux, est d'autant plus petit, que ceux qui les font faire, sont presque toujours gens peu solvables.

Quoi qu'il en soit, quand on laboure à prix d'argent pour autrui, il est nécessaire que le valet de charrue ménage ses chevaux, sur-tout dans les terres rudes, & dans l'été comme dans l'hiver : il faut pourtant qu'il ne se ménage point trop lui-même, sous prétexte de les épargner.

Ceux pour qui on laboure, doivent de leur côté veiller à ce que les labours soient faits à temps & de façons convenables.

On paie les labours plus ou moins, selon la qualité & l'éloignement de la terre. Ceux qui ont labouré la terre à prix d'argent, sont obligés par l'usage ordinaire qui fait loi sur les lieux, 1°. de voiturer & ramener le grain de la terre chez celui qui les paie; 2°. de charrier, tant l'hiver que l'été, les fumiers que les grains récoltés sur la terre labourée auront dû produire, dans la quantité proportionnelle que l'usage de chaque lieu détermine.

CHAPITRE VI.

Des Blés.

On divise ordinairement tous les grains en deux especes; savoir, les blés, autrement les gros grains; & les menus grains, qu'on appelle plus communément les *mars*, parce qu'on les seme vers le mois de Mars; au lieu qu'on seme presque tous les blés en automne: c'est pourquoi on dit aussi la semaille d'automne, pour dire la semaille des blés, par opposition à la semaille de Mars.

Sous le nom de blé, on comprend non-seulement les différentes especes de froment, soit commun, froment de Mars, épeautre ou autres, & le méteil & le seigle; mais encore le maïs, le blé noir, le millet, le panis, le blé barbu & l'escourgeon, comme nous allons l'expliquer en détail.

ARTICLE I. *Des différentes especes de Blés, & des Terres qui leur conviennent.*

FROMENT, TRITICUM.

On pourroit rapporter la plus belle espece de blé, qui est le froment, à la Sicile, où l'on prétend qu'il fut trouvé, pour la premiere fois. La fable a immortalisé cette découverte, en y plaçant les amours de Cérès.

Le froment est le meilleur & le plus gros de tous les grains; il fait la farine la plus blanche & le meilleur pain; il a force racines menues, garnies de plusieurs tiges, & n'a qu'une feuille; pendant tout l'hiver il est en herbe; au printemps sa tige s'éleve, & à la troisieme ou quatrieme éteule ou nœud, sort l'épi qui contient de petites gousses où le grain est enfermé.

Les fromens sont différens suivant les lieux où ils naissent. En Asie, il y en a dont le grain est aussi gros qu'un noyau d'olive. A l'entour de Sienne en Italie, il y a des grains qui rendent vingt-quatre épis, & un muid rend cent & jusqu'à cent cinquante muids. Du temps d'Auguste, on lui envoya d'Afrique un germe de froment qui contenoit quatre cens épis.

Il y a plusieurs sortes de fromens. Nos fromens ordinaires sont même plus ou moins gros, & fournissent plus ou moins, suivant la différence de la culture & des terres, comme nous l'avons observé ci-devant. Mais ils sont toujours les meilleurs de tous les blés qu'on peut avoir dans le pays.

Il y a une autre espece de froment qu'on appelle *froment de Mars*, ou *blé rouge*, parce qu'effectivement les grains en sont rouges, & qu'on le seme au mois de Mars pour le dépouiller au mois d'Août comme les avoines. Il fait du pain au moins aussi

blanc, & d'aussi belle pâtisserie que le froment ordinaire. Il est beaucoup en usage en Italie & dans les autres pays chauds.

Le *blé branc* qui est le *blance* des Gaulois, & le *sandelum* des Latins, est un froment commun en Dauphiné, aussi-bien que le *riguet* qui est l'*aringue* de nos anciens. Les Flamands ont aussi un blé blanc qui est un très-bon froment: mais dans les provinces en-deçà, il dégénere au bout de deux années, & il faut le renouveler quand il y a porté deux fois.

La *touzelle* est une autre sorte de froment dont la tige est assez haute, l'épi sans barbe, & le grain plus gros que celui de nos fromens ordinaires. La touzelle est commune en Languedoc, & vient fort aisément: on en fait du pain très-blanc & de bon goût.

Le *poids* du septier de froment de 12 boisseaux, mesure de Paris, est de 220 livres, & par conséquent le muid de 12 septiers pese 2640 livres, le poids du sac défalqué. Ces poids se trouvent différens cependant, suivant la qualité du blé; le plus pesant est le meilleur.

Epeautre, Zea ou Spelta.

L'épeautre est une espece de froment fort estimé autrefois en Italie & en Egypte, & aujourd'hui très-commun en Allemagne: le grain en est petit, & plus noirâtre que le froment ordinaire; quelques-uns l'appellent *froment locar*. Il y en a de deux especes, l'une simple, & l'autre qui a double bourre & toujours deux grains en chaque gousse. On en fait du pain qui est nourrissant & agréable au goût, mais difficile à digérer: les anciens en composoient la *fromentée*, qui étoit une bouillie dont ils faisoient grand cas: on s'en sert en quelques endroits pour faire de la biere. Quoiqu'on mette l'épeautre au rang des fromens, c'est pourtant un grain qui tient le milieu entre le froment & l'orge: sa plante est presque semblable au froment, mais son tuyau est plus mince & n'est pas si ferme: son épi est plat & uni, il jette ses grains seulement des deux côtés & il a une barbe longue & déliée. Il y a une espece d'épeautre qu'on appelle *seigle blanc*, qui est l'*olyra* des Grecs & des Latins; il tient du froment & de l'orge: on l'appelle en quelques endroits *blé barbu*: il est assez hâtif.

L'épeautre n'a jamais été tant estimé en France que parmi les Grecs & les Latins; car en 806 Charlemagne fixa le prix du boisseau d'avoine à deux deniers, celui de l'orge & de l'épeautre à trois deniers, & celui du froment à six deniers.

Il y a encore différentes autres sortes de fromens: mais il y auroit moins d'utilité que de curiosité à en faire ici l'énumération.

Méteil.

Le blé-méteil est un blé mêlé de froment & de seigle. Le bon & *gros méteil* est celui qui contient plus de froment que de seigle: & au contraire, le *petit méteil* est celui où il y a plus de seigle que de froment.

Seigle, Secale.

Le seigle a le tuyau plus long & plus menu que les autres blés: il en sort souvent six ou sept d'une seule racine: l'épi est aussi plus long que celui du froment, & il est droit quand il est en fleur, & se baisse lorsqu'il est mûr: le grain en est longuet, maigre, ridé, petit, & fait un pain noirâtre & pesant qui n'est bon que pour les gens grossiers, ou pour tenir le ventre lâche: on en mêle avec le froment, afin

que le pain soit plus long-temps souple & frais. Le seigle vient avec facilité dans le sable & les mauvaises terres; & quand l'année est seche, (ce qui fait manquer les fromens) on a des seigles en abondance. La farine du seigle est résolutive en cataplasme, & vaut mieux pour cela que le froment. L'eau panée de seigle est aussi meilleure que celle du plus beau pain de froment. La croûte du pain de seigle rôtie est propre pour nettoyer les dents. La paille de seigle est ce qu'on appelle du *gluy*: comme elle est fort longue, on ne la bat point au fleau, mais par poignée sur un tonneau, & on la laisse en son entier pour s'en servir à couvrir des granges, des maisons, à lier les gerbes & la vigne, à faire des paillassons, &c. On emploie encore la farine de seigle à faire du pain ou de la pâtée pour les chiens, toutes les autres bêtes, principalement les chevaux & les poules, ne veulent ni grain ni pain de seigle.

Il y a aussi du *seigle blanc* qui, comme je viens de le dire, est une espece d'épeautre un peu plus nourri & plus épais que le seigle ordinaire.

Il y a du seigle qui dégénere, dont les grains sont noirs en dehors, & assez blancs en dedans, & quand ils sont secs, ils sont plus durs que les grains ordinaires; ils n'ont point de mauvais goût, ils s'alongent beaucoup plus dans l'épi que les autres, & ils en sortent en façon de corne noire. Il y en a qui ont jusqu'à treize ou quatorze lignes de long sur deux de large, & l'on en trouve jusqu'à sept ou huit dans un même épi. En Sologne & en Berry, on appelle ces grains des *ergots*; & en Gâtinois, du *blé cornu*. Il cause de fâcheuses maladies à ceux qui en mangent. Il vient quelquefois dans les meilleures terres comme dans les plus mauvaises, surtout quand, aux environs du mois de Mai, il tombe certaines bruines accompagnées ou suivies de raies de soleil chaudes. On n'auroit point de seigle ergoté, non plus que de blé noir, si on le chauloit fortement. (Voyez *froment*, *semailles*.)

Terres propres aux Blés ci-dessus.

Le froment aime les terres fortes & un peu humides; celles qui sont grasses, noires & pâteuses, les bois & prés nouvellement défrichés, les sols où il y a eu des bâtimens, sont tous fonds où il réussit sans doute le mieux: mais, comme on n'a point beaucoup de ces heureux fonds, on ne laissera pas d'avoir de bonnes moissons de froment dans d'autres terres, même pierreuses ou sablonneuses, pourvu qu'elles soient fortes, bien amendées & bien labourées. Il résiste mieux au froid qu'aucun autre grain: loin d'être sujet à pourrir, il aime les terres un peu humides: il veut être semé après la pluie, & profite beaucoup mieux dans les années pluvieuses; & cela parce que comme c'est le plus lourd, le plus ferme & le plus substantiel de tous les grains, il est moins en prise au froid, & il a besoin d'humidité plus que tout autre, pour germer & végéter.

Le seigle, au contraire, veut une terre seche & de peu de substance; il lui faut de la sécheresse quand on le seme, & pendant l'année pour qu'il réussisse, parce qu'il est sujet à pourrir.

Le méteil étant un mélange de seigle & de froment, qui sont de nature différente, on doit le semer dans une terre médiocre, qui ne soit ni trop substantielle ni trop maigre, ni trop molle, ni trop seche. Si l'année est humide, le froment, qui fait partie du méteil qu'on aura semé, multipliera beaucoup, & il n'y aura presque point de seigle: si, au contraire, l'année est seche, le seigle fera des merveilles, & tout le froment pour ainsi dire périra; ainsi en semant du méteil, on est toujours assuré d'avoir du grain.

Mais,

Maïs, Irion.

Le maïs, qu'on appelle ordinairement mal-à-propos *blé d'Inde* ou de *Turquie*, est originaire de l'Amérique; on le trouve à Saint-Domingue, aux Antilles, dans le Mexique & au Pérou, formant par-tout la base de la nourriture la plus saine. Il a la tige semblable au roseau, haute de six pieds, & remplie de moëlle: il ne vient point en épi, comme les autres blés, mais il porte ses grains dans un gros gland, fait en forme de grappe, longue de huit à neuf pouces, où ses grains sont serrés de tous côtés, unis, ronds comme des pois, & rangés en ligne droite. Il y a deux especes de maïs: l'un est dur, & on le mange, au lieu de pain, grillé ou bouilli dans l'eau; & l'autre qui est tendre. Il y en a de plusieurs sortes, fort différentes par la couleur; les uns sont blancs, les autres rouges, d'autres presque noirs, & d'autres pourprés, bleus ou bigarrés de différentes couleurs, le tout par l'écorce; car la farine en est toujours blanche ou du moins jaunâtre. Le grain est ordinairement gros comme un pois commun, fort lisse, rond d'un côté, & un peu plat de l'autre, par où il tient à son épi ou gland. Il y en a quelques especes qui viennent en épis assez longs.

Ce blé est fort commun dans la Bourgogne, dans la Franche-Comté & dans la Bresse, & on devroit en cultiver en France plus qu'on ne fait; il est bon à quantité de choses; il vient assez aisément, & il fournit toujours un secours assuré dans les famines, parce qu'il n'est pas sujet à quantité d'accidens comme le froment. Avec la farine de ce grain on fait des beignets, de la galette, des biscuits & du pain très-sain & fort nourrissant. Presque toute l'Amérique, les Indes, & une bonne partie de la Turquie ne vivent que du maïs. Les médecins les plus experts le préferent au blé commun. Les sauvages en font leur meilleur remede contre les maladies aiguës, & on en donne, sans danger, en toutes sortes de maladies. Les Indiens se nourrissent de gâteaux de maïs, cuits dans des terrines, qu'ils mangent tout chauds avec un peu de poivre long: quelques-uns en mangent aussi les grains tout verts, & ils les trouvent fort nourrissans & d'aussi bon goût que nos petits pois. La farine de ce grain avec de l'eau simple, fait encore la boisson des Indiens. Les médecins l'ordonnent au lieu de tisane, & ce breuvage devient à la fin un excellent vinaigre. On fait encore une espece de miel avec les tuyaux de maïs, parce qu'ils sont fort doux avant la maturité du grain. Ses feuilles & ses tuyaux sont une très-bonne nourriture pour le bétail, & on les leur garde même pour l'hiver, sur-tout pour les vaches & les moutons; mais il est bon de les arracher avant qu'ils soient mûrs, afin qu'ils ne durcissent pas tant. On se sert de la farine du maïs pour engraisser entr'autres les chapons: c'est pour cela que les Bressans en ont de si gras. Le pain de maïs est ordinairement assez blanc, & plus doux, quoique plus grossier que le blé ordinaire.

Au reste, quoiqu'il vienne où nos blés ne peuvent pas venir, il aime la terre grasse, bien remuée & les sillons larges: le froid lui est très-contraire. On en cultive beaucoup en Espagne.

Sarrasin, Fagopyrum.

Le *blé noir*, autrement dit *blé-sarrasin*, parce que c'est, dit-on, les Sarrasins qui nous l'ont apporté d'Afrique, est plus commun en France que le précédent; quoique le maïs serve pour les hommes aussi-bien que pour les bêtes; au lieu que le blé noir ne sert qu'à nourrir les cochons, les pigeons & la volaille, principalement les faisans, qui en sont friands: c'est pourquoi on seme différens especes

de terres en sarrasin, dans les bois & autres lieux où l'on veut attirer ces oiseaux. On fait pourtant avec le sarrasin de la bouillie & du pain, qui est noir & amer, à moins qu'on n'y mêle d'autre blé, mais il ne charge pas beaucoup l'estomac; il est assez flatueux. Le fourrage de blé noir est bon pour nourrir les vaches. Ce blé vient dans toutes sortes de terres, même dans les sablons, & il se plaît dans la sécheresse : c'est pourquoi on n'en met que dans les plus mauvaises terres : il réussit mieux quand elles sont bien labourées, & on le seme en sillons en Mars ou Avril. On répand par arpent environ une mesure pareille à celle qui contiendroit cent livres pesant de froment.

Cette plante ne ressemble point au blé, quoiqu'on lui en donne le nom : sa racine est fibrée & chevelue; sa feuille, qui est rondelette en naissant, prend ensuite la forme de celle du lierre, hormis qu'elle est plus pointue & plus molle; sa tige est frêle, ronde, vide, verte & souvent rouge, feuillue, haute d'environ deux pieds & demi, & il ne s'y forme point d'épi; mais chaque branche, sortant alternativement des aisselles des feuilles, se subdivise en brins minces & longs, qui portent des bouquets de fleurs purpurines : chaque fleur est composée de cinq étamines, soutenues par un calice blanc lavé de pourpre, divisé en cinq parties, jusqu'à sa base; & le pistil, qui se trouve au milieu de ces étamines, devient une graine ordinairement triangulaire, dont l'écorce est noire & le dedans blanc.

Ce grain vient à travers les cailloux les plus épais : & dans les pays chauds, on peut en faire deux moissons par an, en le semant de bonne heure pour éviter les chaleurs. Le blé-sarrasin est la *bucaille* de l'Amiénois.

On recueille ordinairement le sarrasin vers le 15 d'Octobre. On l'amasse par petits tas de trois ou quatre poignées dressées l'une contre l'autre. On le laisse ainsi quelques jours, afin qu'il acheve de se mûrir & qu'il se détache plus aisément. Puis on le bat.

Millet, Milium.

Le *mil* ou *millet* est le plus petit de tous les grains; il est rond, luisant, ferme, jaune ou blanc, & enfermé dans de petites coques minces & tendres. La plante qui le produit a des feuilles semblables à celles des cannes de roseaux; son tuyau croît à la hauteur d'environ dix-huit pouces; il est gros, cotonneux & nerveux, & son épi a de longues chevelures, éparses & penchantes, & croît par bouquets aux sommités des branches. On nourrit les poulets & les petits oiseaux avec du millet : on en fait du pain qui est assez bon, pourvu qu'il soit mangé chaud : on en fait aussi de la tisane, & quand il est mondé de sa peau, on en fait encore avec du lait, une bouillie qui approche beaucoup de celle qu'on fait avec du riz; car le riz n'est pas fort différent du millet pour le goût, si ce n'est qu'il est plus agréable, plus gros & plus nourrissant. Toutes sortes d'oiseaux, principalement les ortolans, en sont très-friands.

L'Italie, l'Espagne, le Béarn, le Bigorre, l'Armagnac, la Gascogne & l'Orléanois, produisent beaucoup de ce grain.

Il amaigrit considérablement les terres, parce qu'il a quantité de racines, & il y croît beaucoup de mauvaises herbes. Il faut le semer dans des terreins gras ou à l'ombre, comme dans les forêts, car il croît dans des lieux sombres & humides. Il se plaît pourtant fort dans les terres légeres & sablonneuses, pourvu qu'elles soient humides; mais les pierreuses, ainsi que celles dont le fonds est de craie ou de marne, ne lui conviennent point.

Comme ce grain est extrêmement petit & sec, & qu'il lui faut peu de substance, il vient fort vîte; mais aussi, il lui faut de l'humidité, soit du ciel ou d'arrosement, pour tempérer la chaleur de l'été, qui le feroit crever promptement.

Il est nécessaire de remarquer qu'il y a trois sortes de millets ; le petit, le gros & le noir. Le meilleur de tous est le petit, & c'est proprement celui-là dont nous entendons parler ici. Les Italiens l'appellent *miglio nano*, millet nain : il multiplie beaucoup ; & un seul grain, pourvu qu'il ait de l'humidité, jettera trente ou quarante tuyaux, qui auront chacun leur épi bien garni : il ne craint point le froid, la neige, les pluies, ni les vents ; il croît en sûreté contre le pillage des oiseaux ; il n'est point si long-temps au hasard que les autres especes ; il mûrit quinze à vingt jours plus tôt, & il n'effrite pas tant la terre, à beaucoup près, que le millet à gros grains.

Le millet noir croît parmi le petit, & il a la feuille plus étroite ; c'est ce qui le fait discerner : d'ailleurs, sa tige vient une fois plus haute : c'est pourquoi, en sarclant le petit, on coupe le grand qui le surpasse, & on le donne à la volaille pour l'engraisser.

Le gros millet a effectivement le grain bien plus gros : les Italiens l'appellent *sparge* ou *spargole* ; & c'est celui dont on se sert principalement pour nourrir les oiseaux : il ne craint pas tant la sécheresse que les autres, & il est d'un assez bon rapport ; c'est pourquoi on le seme dans les terres qu'on n'arrose point. Il n'est pas si délicat que les autres ; mais il fatigue beaucoup plus la terre.

Il croît en France une espece de millet, que les Béarnois appellent *milloquet*, & les Italiens *manzore* : il réussit fort bien dans les climats tempérés ; mais il ne donne presque point de grains si on ne l'arrose : il y en a même de deux sortes ; celui qui est le plus en usage, a les feuilles & l'épi jaunâtres, & l'autre les a noirs & obscurs.

La paille de millet, principalement celle du noir, est bonne pour le bétail. On prétend que le blé semé dans un champ dont la derniere dépouille a été en millet, n'est point du tout attaqué des vers, parce que cette vermine s'attache uniquement aux racines du millet qui sont restées en terre, où elles lui fournissent à manger pour plus de deux ans. C'est pourquoi bien des gens, au lieu d'arracher le millet, le fauchent, & en labourent la terre & le chaume, d'autant que ce chaume y fournit toujours un bon engrais.

Le millet a le mérite de croître aisément, de pulluler & fournir beaucoup, & de se conserver sans peine, parce qu'il est froid & le plus sec de tous les grains ; en sorte qu'on a toujours au moins de quoi s'empêcher de mourir de faim, quand les autres blés manquent.

Panis, Panicus.

Le *panis* ressemble au millet, quant au chaume, aux feuilles & aux racines, mais sa chevelure est toute différente ; elle est longue d'un pied, non éparse, mais entassée & fournie de grappes fort épaisses qui renferment quantité de grains velus, tantôt blancs, tantôt rouges, tantôt jaunes. On en fait du pain, de même qu'avec le millet. Les Gascons & les Périgordins le vantent fort : ils en font aussi des gâteaux & des tourtes, ou bien ils le mangent avec du lait ou du bouillon de viande. Pour s'en servir, on le broye, ainsi que le millet, & même le maïs, sous une meule de pierre semblable à celle dont les faiseurs d'huiles se servent pour écraser leurs noix avant de les pressurer. On voit aussi beaucoup de panis en Franche-Comté, en Bresse & en Bourgogne. Comme ce grain est chaud de son naturel, il leve plus aisément que le millet ; il n'est point si délicat, & il n'aime point les terres où l'eau séjourne ; il se plaît, au contraire, sur les côteaux & dans les terres seches, n'importe qu'elles soient sablonneuses ou pierreuses, pourvu qu'elles soient un peu substantielles ; il ne lui faut point d'eau presque toujours, comme au millet ; mais le froid ne lui est pas moins contraire.

Il y a aussi du panis sauvage qui n'est pas bon à manger. Il y a encore un panis des Indes, qui entre dans la composition du chocolat.

Blé barbu.

Le *blé barbu* est aussi une espece de millet, dont les tiges s'élevent à la hauteur de huit ou neuf pieds, ses graines sont ovales ou presque rondes, & plus grosses du double, que celle du millet commun : il croît aux pays chauds, dans les terres grasses. Dans la France occidentale, on appelle souvent les épeautres, *blé barbu*.

Escourgeon ou *Orge d'Automne*, Hordeum magnum.

On met encore au rang des blés, l'*escourgeon*, qu'on appelle autrement *scourgeon* & *secourgeon*, (comme qui diroit, secours des gens) & par corruption *soucrion* & *sucrion*; & *orge d'automne*, *orge quarrée*, & *orge prime*, parce qu'effectivement, cette espece d'orge qui se seme en automne, dont l'épi a quatre rangs de grains & quatre coins, mûrit en Juin, avant aucun autre grain ; & il est d'un grand secours, sur-tout pour les pauvres gens qui n'ont pas assez de blé pour vivre jusqu'à la nouvelle récolte. Quand il est mêlé avec du froment, il fait d'assez beau pain. On consomme quantité de ce grain dans le Périgord & le Limosin. On l'appelle encore dans quelques pays, *orge chevalin*, parce qu'il est très-bon pour les chevaux, tant en herbe qu'en grain : c'est pourquoi, dans les pays gras, comme la Bourgogne, la Normandie & la Picardie, on seme beaucoup d'escourgeon, qu'on coupe en vert, pour le donner aux chevaux : il repousse deux & trois fois avant l'Août.

Ce grain est jaunâtre, piquant par les deux bouts, & plus gros que l'orge commun. On le seme avant l'hiver, dans les pays chauds, & après l'hiver dans les pays froids, à la quantité de huit boisseaux par arpent, & il demande une terre grasse & plutôt seche qu'humide, parce que le trop d'humidité lui est contraire comme à l'orge ; c'est ce qui a fait croire à bien des gens, qu'il aimoit les terres légeres & seches, mais il n'y trouveroit pas assez de nourriture. Il se garde difficilement plus d'un an : c'est pourquoi on n'en conserve, chaque année, que pour la semence ; & ceux qui le coupent en vert, en réservent un petit canton qu'ils laissent monter & mûrir en graine, pour multiplier l'espece. En Flandre, il s'en fait une grande consommation en grain, parce que les Flamands en font leur biere ; au lieu qu'en France, on la fait plus ordinairement avec de l'orge commune.

Ivraie, Zizania.

L'*ivraie* est une mauvaise herbe qui croît d'ordinaire parmi les blés, & qui produit des grains noirs qui enivrent, pour peu qu'il y en ait dans le pain. Elle a une feuille étroite, velue & fort grasse ; sa tige est plus grosse que celle du froment, & il en sort, de la cime, un épi long chargé de petites gousses piquantes, où l'on trouve trois ou quatre grains amoncelés, & couverts d'une bourre assez forte.

Il y a aussi une ivraie sauvage, qu'on appelle en certains endroits *lueil zizanie*, ou *hordeum marinum*, parce que ses feuilles sont semblables à l'orge : mais il ne s'agit pas ici de celle-là. Nous ne parlons que de celle qui vient parmi les grains, & c'est par rapport à eux que nous en parlons.

Article II. *La semaille des Blés.*

Avant que d'en venir à la manœuvre de la semaille, il y a plusieurs choses importantes à observer, tant sur la terre qui est à emblaver, que sur le choix, l'âge, le changement, la quantité & la préparation de la semence, & sur la saison & le temps où il faut semer. La semaille est le point critique de l'agriculture.

Terre.

I. Il faut que la terre ait eu tous les labours & les amendemens nécessaires pour la fertiliser, sur-tout qu'elle soit la plus meuble qu'il est possible; car rien ne facilite davantage la multiplication des grains. C'est pour cela qu'il y a bien des gens qui, outre les labours, hersent la terre avant la semaille, comme on fait après. Il est nécessaire aussi que celui qui la seme en connoisse la nature, pour n'y mettre que l'espece & la quantité du grain qu'il lui faut. Un chef de famille doit veiller, de son côté, à ce qu'on ne mette pas du froment sur un fonds qui n'est propre qu'à rapporter du seigle, & ainsi du reste.

Choix de la semence.

II. On doit choisir pour la semence, le meilleur & le plus pur blé, de quelqu'espece que ce soit. Quand il a bien travaillé dans le grenier, qu'il est sec, beau, pesant, point altéré, moucheté ni ridé, qu'il est sonnant lorsqu'on le fait sauter dans la main, qu'il est ferme sous la dent lorsqu'on le casse, & que la farine en est blanche, il y a tout lieu d'espérer en le semant. La parfaite maturité du blé se connoît à la couleur, après qu'il a sué. Le froment doit être d'un gris blanchâtre & rond, & le seigle, d'un gris tirant sur le noir. On le connoît aussi à le casser sous la dent: lorsqu'il casse net, il est mûr & sec; s'il obéit sous la dent, c'est une marque qu'il est encore humide.

D'habiles laboureurs, excellens observateurs, sont de tout temps dans l'usage économique de semer le blé moucheté, sans appréhender d'en recueillir de pareil, au moyen d'un plus fort chaulage qu'à l'ordinaire, (voyez la dose ordinaire ci-après) tandis que la plupart de ceux qui n'observent rien, le vendent à vil prix pour s'en défaire, ou l'emploient dans la maison en pain qui ne peut être que fort noir. On sait que les boulangers qui l'achetent, & veulent éviter cet inconvénient, lavent ce blé à grande eau, & l'étendent sur de grandes toiles au soleil, pour le sécher avant de le faire moudre & de l'employer: c'est ce qu'on voit quelquefois au bas de Bercy, près de Paris, sur le bord de la riviere de Seine. Mais les blâtiers & quelques laboureurs de la Beauce & du Gâtinois usent d'industrie pour le vendre au marché; ils mêlent du son gras avec le blé moucheté, & laissent ce mélange en tas pendant quelques jours, ayant soin de le bien remuer & laisser reposer cinq ou six fois, par un temps sec, avant de le vanner & cribler: le noir s'attache à la partie grasse du son, & le blé reste parfaitement clair. La proportion est d'un septier de son sur huit de blé, mesure de Paris: le son n'est pas moins bon pour les bestiaux, & on le vend à peu près le prix qu'on l'a acheté.

Les habiles cultivateurs dont nous avons parlé, ne se mettent guere plus en peine quand ils ont du blé germé, pourvu qu'il ne le soit pas à l'excès; ils le sement sans difficulté, & en ont suffisamment prouvé le succès.

Les laboureurs curieux d'avoir de belles semences & de beaux grains, destinent pour cela quelque petit endroit de la terre où ils voient qu'il y a le plus beau blé,

ils le visitent souvent avant la récolte, pour en ôter les épis dont le grain est bruiné ou altéré, l'ivraie, les mauvaises herbes, & n'y laissent que les épis beaux, forts & bien garnis : après la récolte, ils en font autant sur leurs gerbes, en ôtent tous les épis maigres ou défectueux, en sorte qu'il leur en reste moins, mais c'est du plus pur choix ; ils renouvellent ces soins tous les ans, & par-là ils ont toujours de bonnes semences & de beaux grains.

Les blés qu'on destine pour la semaille doivent être entretenus fort nets, secs & sans mélange d'aucun autre grain. Il y a des paysans qui sement quelques pois parmi le blé, parce que les vers qui sont friands des pois, s'y attachent préférablement au blé.

Age du Blé de semence.

III. La plupart des laboureurs n'emploient en semence que du blé de l'année ou de la précédente : ils soutiennent même avec entêtement que le vieux, ne fût-il que de deux ans, n'y vaut rien ; mais l'expérience & la raison y résistent : à la vérité, on ensemence ordinairement avec le blé nouveau, mais c'est parce qu'on l'a plus à portée, qu'il est plus commun, & que le vieux fait plus d'honneur & de profit en farine que le nouveau, comme nous l'avons remarqué ailleurs. Nous avons su qu'en 1710 le vieux blé ne valoit pas moins en semence que le nouveau, puisque la dépouille fut très-abondante, quoique la semaille n'eût été faite qu'avec du blé au moins de deux ans, tous les blés, soit froment, méteil ou seigle, ayant manqué en 1709. En effet, il y a dans un seul grain de blé un fond & un trésor de fécondité inépuisables ; quelque petit qu'il soit en apparence, il est réellement riche & vaste aux yeux de l'esprit ; il renferme une infinité de germes & d'embryons de plantes que la succession de plusieurs milliers d'années ne peut pas développer. On en conserve en nature jusqu'à cent années : & loin qu'on puisse se persuader que le plus précieux & le plus admirable de tous les dons de la terre n'ait plus sa bonté après la premiere année, il y a lieu de le croire alors plus sec & plus purifié, pourvu qu'il ne soit pas extrêmement vieux. On remarque même que le froment *rouillé*, c'est-à-dire, qui est tout ridé, ratatiné & altéré, & qui n'a que peu de farine & beaucoup de son, ne laisse pas que de bien réussir en semaille ; tant les ressorts que la Providence a établis pour la génération perpétuelle de cette manne, sont cachés & puissans. Une expérience aisée à faire pour se convaincre de la vertu d'un blé de plusieurs années, est d'en semer dans un peu de terre bien cultivée, & de le couvrir ensuite avec le rateau ; au bout de huit jours on le verra lever & aussi vivace que celui de l'année.

Bien des laboureurs engrangent leur blé, le laissent suer en paille pendant deux ou trois mois, & le battent ensuite pour ensemencer leurs terres : mais quand on se sert ainsi du blé de l'année pour la semaille, & qu'il a été deux ou trois mois dans la paille, la semence en est moins pur & moins bonne ; il vaut beaucoup mieux, incontinent après la récolte, battre le blé le plus mûr & le plus beau, le mettre aussi-tôt au grenier & l'y entasser, pour qu'il sue plus vîte : cette sueur emporte certains esprits de chaleur & d'humidité qui sont comme les excrémens du blé nouveau : la semence en est moins sujette à la nielle. La semence de blé nouveau, gardé en paille deux ou trois mois, ne donne fort souvent que des grains noirs & niellés, sur-tout dans les terres froides & humides ; & des personnes dignes de foi assurent qu'elles n'en ont eu que de beaux & de bien clairs, depuis qu'elles n'y mettent que du blé battu aussi-tôt après la récolte.

Changement du Blé de semence.

IV. Il est encore nécessaire de changer de temps en temps le blé de semence ;

afin que la terre produise beaucoup, & que le blé ne dégénere point. Quelque beau, net & bien choisi que puisse être le grain d'un terroir, quand on en emblave la terre sans le changer, l'expérience apprend que la terre se fatigue & que le grain y dégénere; le plus pur froment bise même toujours dans les plus fortes terres: c'est pourquoi il faut, pour ainsi dire, les réveiller par la nouveauté du grain; & tous ceux qui sont un peu entendus dans l'agriculture, en changent tous les trois ou quatre ans, particuliérement de froment.

Mais ce n'est pas en changer, que d'en prendre d'autre qui aura crû dans le terroir des environs; il faut qu'il ait été produit à plus de trois ou quatre lieues de-là. On doit même prendre garde qu'il vienne de terres plus maigres que celles où l'on veut le semer; afin que, trouvant dans le nouveau fonds plus de substance qu'il n'en avoit dans l'ancien, il y fasse des productions plus nombreuses & plus fortes: du moins il ne faut jamais acheter du blé de semence, qu'on ne sache la qualité de la terre où il a été recueilli, afin de le mettre dans une autre qui ne lui soit pas beaucoup inférieure; car il ne feroit rien qui vaille, si on le mettoit dans un fonds beaucoup plus maigre, ou d'une nature contraire à celui dont il sort. Mais, après tout, un bon grain bien nourri fait toujours mieux qu'un autre, en quelque terre qu'on le mette. Ainsi cette regle d'économie, qui veut qu'on mette toujours les grains de semence dans un fonds plus gras que celui qui les a produits, ne peut être suivie que quand on a des terres à choisir pour distribuer les semences comme on veut.

Saisons & temps de la semaille des Grains.

V. Il faut semer avant l'hiver, c'est-à-dire, sur la fin de l'été ou en automne, le seigle, l'escourgeon, l'épeautre, le méteil & le froment; & au printemps, le froment de mars, le maïs, le millet, le panis & le sarrasin, ainsi que les mars & légumes dont nous parlerons aux chapitres suivans.

Il fait bon semer en automne, dès que les feuilles commencent à tomber des arbres; & lorsqu'on voit les toiles d'araignées sur les guérets, on doit s'occuper tout entier à la semaille; car ces insectes ne filent dans l'arriere-saison, que quand ils sentent dans l'air les influences & les dispositions propres pour la germination des grains.

Il y a des endroits où la semaille commence dès la fin d'Août, sur-tout dans les pays froids: ordinairement elle ouvre avec le mois de Septembre, & alors il n'y a plus que le temps beau ou mauvais qui regle le travail.

Le meilleur temps pour semer, est depuis le vingt Septembre jusqu'au dix Octobre; c'est ce que les laboureurs appellent la bonne saison. On ne s'y attachera pourtant pas scrupuleusement: on saura seulement qu'en général il fait bon semer pendant six semaines, & guere davantage, à commencer dès les premiers jours de Septembre, quoiqu'on seme quelquefois jusqu'à la Saint-Martin, sur-tout dans les fonds & vallées où les terres sont grasses, profondes & à l'abri. On seme plus tôt dans les plaines: il y a même de bons laboureurs qui observent de semer dans les terroirs médiocres un peu plus tard que dans les bons; parce que les médiocres ne pouvant faire qu'une bonne poussée, ils trouvent à propos de la réserver pour le printemps, en les emblavant plus tard.

En général il vaut pourtant mieux semer de bonne heure que tard, parce que le blé a le temps de se fortifier contre les accidens; au lieu qu'il ne peut pas y résister quand on le seme tard. D'ailleurs il faut moins de grain en semant de bonne heure, & il leve bien mieux, parce que les pluies & le froid en font périr une bonne partie: c'est pourquoi il y a de l'entêtement de la part de ceux qui, ne dépouillant

presque rien, parce qu'ils sement toujours fort tard, persistent pourtant dans leur paresse, & donnent pour prétexte que la nature de leur terroir le demande ainsi. Autre chose est des grains qui ne viennent point avec la liberté & dans le cours ordinaire de la nature, mais par artifice & à force de préparations, telles que sont plusieurs des végétations dont nous parlerons dans le dernier chapitre de ce livre. Comme ces sortes de multiplications sont forcées, & que l'art les rend tout d'un coup vigoureuses & puissantes, on peut les faire tard; elles en sont même exposées moins long-temps aux rigueurs de la saison. Mais, à l'égard des autres, dès que le temps est propre, on ne doit point le perdre, & il faut profiter des beaux jours qui restent avant le froid, qui est l'ennemi de la génération.

Quand l'hiver d'après la semaille est doux, & l'été suivant humide, les emblavures tardives & les médiocres sont celles qui réussissent le mieux: les autres donnent alors beaucoup de pailles, d'herbes & de *revenu* ou épais de deux âges, mais peu de grains.

Pour semer, outre la saison, il faut encore du beau temps. Le seigle est celui des semences d'automne qui est le plus sujet à la pourriture, & qui craint davantage le froid: c'est pourquoi on commence la semaille par lui; on le seme même dès la fin d'Août dans les pays froids, afin qu'il ait le temps de se fortifier avant les pluies & les gelées; & s'il pleut dans le temps de la semaille, on doit attendre que la terre soit desséchée.

Après la semaille du seigle, on fait celle de l'escourgeon, qui ne dure pas long-temps, parce qu'on en seme peu, & seulement pour atteindre l'avoine & perpétuer l'espece: il faut le semer dans une terre seche, & un peu de bonne heure, parce que l'humidité lui est contraire aussi-bien qu'au seigle; mais il résiste mieux au froid.

On seme le méteil presqu'en même temps que l'escourgeon, l'épeautre ensuite, & enfin le froment; & comme le dernier veut de l'humidité, & résiste beaucoup mieux au froid qu'aucun autre grain, on le seme en terre grasse & humide, & après la pluie. Le froment aime à être semé dans la boue, & le seigle, au contraire, dans la poussiere, ainsi que l'orge; il vaut pourtant mieux semer le froment en Octobre qu'en Novembre, parce qu'il en faudra moins, qu'il multipliera plus aisément, & qu'il ne courra pas tant de risque que si on le semoit plus tard.

Le froment de Mars est le premier des grains qu'on seme au printemps: il est d'un grand secours pour ceux qui n'ont pas pu semer, pendant l'hiver, leurs terres à froment, à cause des pluies ou autrement: il demande une terre grasse, mais un peu moins humide que les autres fromens, parce qu'il vient plus vîte: on le dépouille ordinairement en Juillet & Août en même temps que les avoines.

Au surplus, il demande la même culture que les autres fromens, parce qu'il est de la même nature, & qu'il n'en differe qu'en ce qu'il croît autant en quatre mois que les autres en neuf. On peut le mettre dans une terre qui ait rapporté l'année précédente, pourvu qu'elle soit forte, & que ce ne soit pas du froment qu'elle ait produit.

Le maïs veut une terre substantielle, à laquelle on ait donné deux profonds labours; l'un, vers le 19 Février, & l'autre un mois après, pour semer le grain au commencement d'Avril, parce que les gelées blanches lui feroient beaucoup de tort. La terre où on le répand est ordinairement en sillons, larges de quatre pieds & demi. Il faut qu'elle ait été fortifiée par de bons fumiers gras & chauds, & qu'il ait plu un peu avant de l'emblaver.

On seme le millet dans le mois d'Avril, & le panis immédiatement après: la différence de la semaille de ces deux grains, c'est que le millet demande de l'humidité devant & après la semaille; & qu'à l'égard du panis, il n'est pas si délicat,

Dans

Dans les pays chauds, on ne ſeme le millet qu'au mois de Juin ſur les côteaux, & au mois de Mai dans les vallées, parce qu'il y eſt plus long-temps à mûrir, & on ne le ſeme qu'après le ſoleil couché : on laiſſe ainſi la ſemence éparſe ſur le champ, pour qu'elle reçoive toute la fraîcheur de la nuit : le lendemain, à la pointe du jour, on va la recouvrir avec la herſe, & on continue à la herſer trois matins de ſuite, parce que plus ce grain eſt à couvert de l'ardeur du ſoleil, plus il avance & multiplie : c'eſt auſſi pour cela qu'on le refoule quelques jours après la ſemaille, en faiſant paſſer ſur la terre une claie bien chargée.

Le ſarraſin eſt le dernier blé qu'on met en terre : on le ſeme au mois d'Avril & de Mai, pour en faire la récolte trois ou quatre mois après. Il ſemble qu'il vaut mieux le ſemer en Mai, & même plus tard, parce que, quand il eſt tout formé, il y a fort à craindre que les grandes chaleurs n'en brûlent la paille & le grain. Dans les pays chauds, on le ſeme bien plus tôt, parce qu'on en fait deux dépouilles.

Préparation de la ſemence.

VI. La terre étant préparée, le blé de ſemence bien choiſi, & le temps propre pour la ſemaille arrivé, il faut bien vanner & cribler le grain qu'on veut mettre en œuvre, pour qu'il n'y ait aucune ordure, & ſur-tout aucune ivraie. Il faut encore *enchauſſer* le blé, (d'autres diſent *enchauler* ou *chauler*,) c'eſt-à-dire, le tremper dans de l'eau mêlée de chaux : les uns y emploient de la chaux vive, les autres de la chaux amortie ; mais la vive paroît la meilleure, parce qu'elle a plus de vertu. La chaux fait pluſieurs bons effets au blé de ſemence. 1°. Elle le rend plus gros & enflé, en ſorte qu'il en faut moins pour la ſemaille : (la chaux augmente le blé de deux boiſſeaux au moins par ſeptier, & le ſeptier en contient douze.) 2°. Le grain chaulé germe & multiplie plus facilement. 3°. Il réſiſte mieux aux pluies & aux gelées. 4°. Il eſt moins en priſe aux vermines & aux mauvaiſes herbes, parce que la chaux leur eſt contraire. 5°. Il eſt moins ſujet à la bruine & à dégénerer en ivraie, parce qu'il a plus de chaleur & de force. 6°. Ce qui eſt le principal, le blé eſt moins ſujet à noircir.

Chauler le Blé de ſemence.

L'enchaulage ſe faiſoit anciennement, & il ſe fait encore en bien des provinces, en répandant ſimplement de la chaux, & enſuite de l'eau claire par deſſus le blé, que l'on avoit couvert d'un drap, ou à travers d'un tamis ; mais on a trouvé cette maniere trop groſſiere, inefficace & trop brute : voici comme on s'y prend à préſent.

On met dans un baquet ou tonneau, neuf à dix ſeaux d'eau froide, & le poids d'environ vingt-trois livres de chaux vive la plus nouvelle & la meilleure : on jette un ſeau d'eau chaude par-deſſus, on remue bien la chaux avec un bâton, juſqu'à ce qu'elle ſoit toute détrempée & entiérement éteinte ; puis on prend une corbeille d'oſier bien fermée, qui entre aiſément dans le vaiſſeau : on met du blé de ſemence dans cette corbeille, & on la place dans le baquet ou tonneau, afin que l'eau, imprégnée de chaux, entre ſeule dans la corbeille & comble le blé. Quand on l'a bien tourné & remué, avec un gros morceau de bois, on leve la corbeille, on en laiſſe égoutter l'eau dans le baquet ; enſuite on en ôte le grain, & on le met ſécher au ſoleil, ſur des draps ou couvertures, ou à l'air, dans un grenier bien aéré : on continue la même manœuvre juſqu'à ce que tout le blé qu'on deſtine en ſemence, ſoit ainſi chaulé & étendu dans le grenier ; au bout de quinze ou ſeize heures, on le remue bien, & on continue à en faire autant de quatre

en quatre heures, jusqu'à ce qu'il soit bien sec ; ce qui arrive en moins de quarante-cinq heures ; parce que l'eau de chaux aide à faire sécher le grain en peu de temps.

Mais quand le blé est moucheté, au lieu d'un minot de chaux comble qu'on emploie par muid, il en faut un minot & demi, & même deux s'il est bien noir, car le fort chaulage est le remede à cette maladie. On laisse en tas ce blé chaulé, pendant deux, trois ou quatre jours, plus ou moins, jusqu'à ce qu'il commence à s'échauffer à n'y pouvoir tenir la main en l'enfonçant jusqu'au milieu du tas ; alors on le fait remuer à la pelle & avec un crochet à fumier pour le démastiquer, s'il en est besoin, pour que les grains qui étoient dessus, se trouvant dedans, s'échauffent à leur tour ; puis on le laisse ainsi une journée, ou un peu plus. Ensuite on l'étend dans le grenier à la hauteur de trois ou quatre pouces, pour le bien ressuyer & refroidir avant de le semer. Par ce moyen on n'a point de blé noir, & celui qui l'étoit & qu'on seme, deviendra beau & jaune par cette opération.

Quantité de la semence.

VII. On ne peut pas déterminer au juste combien il faut de semence pour un arpent de terre, parce que le plus ou le moins dépend du climat, de la saison, de la qualité de la terre, de la bonté de la semence, & de quelques autres circonstances. Tout ce qu'on peut assurer, c'est que les terres maigres demandent plus de semence que les grasses, parce qu'une bonne partie du grain périt dans les premieres ; au lieu que les dernieres rapportent toujours avec usure ce qu'on leur donne, & souvent un seul grain y produit quantité de belles tiges : ainsi moins la terre a de substance, plus il lui faut donner de semence.

Dans les pays & dans les endroits froids ou aquatiques, on doit aussi semer plus dru que dans les lieux plus tempérés, plus secs & plus chauds. De même, plus on est proche des pluies, des neiges & des gelées, plus il faut de semence aux terres, parce que la grande humidité & le froid font périr une partie du grain. Par la même raison, les terres couvertes d'arbres demandent une plus forte semaille : il en faut aussi davantage quand on est obligé de semer pendant qu'il fait du vent. Mais communément en plaines, dans les bonnes terres, on emploie dix boisseaux de blé non chaulé par arpent, mesures de Paris, ce qui revient à douze boisseaux quand il a été passé à la chaux. Quand c'est du blé de Mars, comme il est plus menu, il fournit davantage ; il n'en faut à l'arpent que neuf boisseaux non chaulés, ce qui fait environ dix boisseaux & demi quand il a été passé à la chaux.

Expériences sur l'emblavure des climats nouvellement défrichés.

On a éprouvé dans le Canada & dans le Mississipi que les grains que l'on y seme sans leurs balles dans les terres nouvellement défrichées, & les légumes que l'on y plante sans leurs gousses, comme nous faisons en Europe, ne réussissent pas dans ces terreins neufs ; en sorte qu'il faut les y semer avec leurs balles, épis ou gousses ; ce qui vient de ce que nos grains ou légumes, dépouillés de leurs enveloppes naturelles, souffrent & s'alterent dans le transport, ou de ce qu'ils se trouvent tout d'un coup noyés de l'humidité, ou altérés par les sels de ces terres neuves & étrangeres.

Venons à notre maniere de semer, & à ce qu'il y faut observer.

Manœuvre de la semaille.

Le semeur aura environ un boisseau de blé de semence dans son semoir, qui,



Figure d'un homme qui seme

en quelques pays, est fait en espece de sac, & en d'autres, en façon de boisseau.

Le semeur le porte ordinairement en baudrier : il ne doit point avoir d'habillement qui l'embarrasse ; & il faut que le grain qu'il doit semer, s'il l'a trempé dans l'eau simple, dans l'eau de chaux, ou autre mixtion, soit bien sec, & qu'il ne tienne plus aux doigts, mais au contraire, qu'il roule & coule dans la main.

En semant, il faut que la main droite, dont on seme, parte en même temps, & avance ni plus ni moins que le pied droit, & le semeur doit toujours aller le même pas ; la main semante doit toujours suivre le pied, faire toujours le même mouvement circulaire avec aisance, la poignée être toujours égale, & la semaille & la marche continuées d'un pas réglé, sans interruption ni précipitation, afin que la semence soit répandue également : c'est là le grand point de l'art du semeur ; autrement, si le blé étoit semé inégalement & par intervalles, les tiges s'affameroient & s'étoufferoient l'une l'autre dans les endroits touffus, & les endroits vides feroient autant de terrein difforme & perdu ; outre cela, il y croîtroit quantité de mauvaises herbes, qui avancent ordinairement davantage que le blé, en sorte qu'elles en absorberoient la substance, & feroient cause que souvent on ne retireroit pas la semence qu'on auroit employée.

On seme à pleine main le froment, soit ordinaire ou de Mars ; mais le seigle, le métail, l'escourgeon, l'épeautre, ainsi que les mars, doivent être jetés en moindre quantité.

Il ne faut même employer que trois doigts pour semer le millet & le panis, ainsi que les raves, parce que ces semences, qui sont fort petites, tombent toujours assez dru : pour qu'il n'en échappe pas trop des mains, on a encore la précaution de mettre la graine de millet ou de panis avec une pareille quantité de cendre ou de sable, qu'on seme ensemble après les avoir bien mêlés.

La semaille de maïs se fait un peu différemment des autres grains. A proprement parler, on ne le seme pas, on le plante ; mais avant cela, il faut qu'il ait trempé dans de l'eau claire pendant quinze ou seize heures ; & quand il est bien ressuyé, si on le met dans une terre humide par un temps doux, il levera dans quatre ou cinq jours. Pour le mettre en terre, on fait des trous en droite ligne sur le sillon avec un petit piquet, à quatre ou cinq pouces l'un de l'autre, & on jette quatre grains dans chaque trou, qu'on recouvre ensuite en poussant la terre avec le pied ; ou bien on le seme sur planche dans des rayons tirés au cordeau : & aussi-tôt on le couvre de terres avec des rateaux ou avec une herse garnie d'épines. Souvent on emploie trois personnes à la fois pour le semer : l'une fait les trous avec le piquet, l'autre y jette le grain, & la troisieme le couvre de terre ; on a bien plus tôt fait, & moins de peine. Un arpent de maïs donne de quoi nourrir une famille entiere pendant toute l'année.

Quand on a une fois commencé la semaille, on ne doit point la discontinuer qu'on n'ait achevé ; car l'interruption n'y fait que du mal, & plus tôt on peut avoir fait, c'est le meilleur.

Pour connoître si l'on a bien semé son blé, il faut ouvrir les doigts de la main, les imprimer sur la terre emblavée, & voir si, par-tout où on la mettra, il se trouve dessous au moins cinq grains, ou sept au plus.

Herser, enterrer la semence.

Aussi-tôt que la semaille est faite, on doit enterrer le grain qu'on a semé ; mais il ne faut point l'enterrer trop avant, parce qu'il ne pourroit point lever ; la pesanteur de la terre l'accableroit ; & n'ayant presque point de part aux vapeurs & aux exhalaisons nitreuses qui nagent dans l'air, il resteroit enseveli sans espérance

de résurrection; deux ou trois doigts de terre suffisent pour le couvrir, & on la couvre 1°. pour que les pigeons, les corneilles, les corbeaux & autres oiseaux, même les volailles, ne le mangent pas; 2°. afin qu'il soit moins exposé aux injures de l'air; 3°. pour que la terre lui communique plus aisément la substance & les sels dont il a besoin, & qu'il s'en dissipe moins; 4°. afin que le mélange du grain avec la terre soit plus heureux étant plus égal, & que la végétation en soit plus facile, plus sûre & plus abondante: parce que le grain qui a fait un bon pied, se couvre & se défend lui même; il résiste aux mauvaises révolutions, & profite des bonnes.

Dans bien des endroits on se contente de herser la terre pour en couvrir la semence, c'est-à-dire, de passer & repasser la herse par-dessus, tant en long qu'en travers. Quand on a labouré la terre en sillons, il faut la herser & la reherser de tout sens, tant avant la semaille qu'après; enfin, lorsqu'on a ainsi bien promené la herse, c'en est assez pour que la terre & la semence soient bien mêlées: un bon hersage vaut un nouveau labour.

Dans d'autres endroits, on seme sur terre, & l'on y met la charrue après la semaille, pour enterrer le grain; mais il faut que ce labour soit léger, afin que le blé n'ait pas plus de trois doigts de terre, & on doit encore le herser ensuite, afin que la terre soit plus meuble. Quand on couvre ainsi le grain en labourant après la semaille, c'est ce qu'on appelle *renfouir la semence* ou *semer dessous*, parce qu'à cause de ce dernier labour, la semence se trouve effectivement dessous le sol, & qu'elle est plus chargée de terre, au lieu qu'elle reste plus au dessus, quand on ne fait que la herser: c'est pourquoi on dit, *semer dessus*, quand la semence n'est enterrée que par la herse. Lorsqu'on seme de bonne heure, & par un temps propre, il vaut mieux semer dessus, parce que les grains germent plus tôt, & que quatre mesures de blé semées de bonne heure, profitent plus que cinq ou six, mises tard en terre; mais si l'on a tardé à semer jusqu'aux pluies ou jusqu'aux froids, il est certain qu'en ce cas il vaut mieux semer dessous, de quelque nature que soit le champ, parce que le grain en sera moins exposé.

Article III. *Des soins nécessaires aux Blés pendant qu'ils sont en terre.*

Après la semaille, le premier soin du laboureur doit être de rafraîchir & entretenir les fossés & rigoles nécessaires à sa terre pour l'écoulement des eaux, & pour la mettre hors de l'insulte des bestiaux & des passans, sur-tout près des rues & des chemins: ce qui vaut mieux que de les entourer de haies vives qui servent de retraite aux moineaux & aux insectes.

Gros hiver: expériences.

Il faut de la gelée pour détruire les vermines & les insectes, & pour que la plante du blé s'épaississe & se fortifie en pied; autrement il ne produiroit que de l'herbe, que les frimats du printemps, les insectes & les mauvaises herbes ruineroient, ou qui ne donneroient au plus que de la paille sans grain; car ce sont les frimats & les autres révolutions de saisons qui font fructifier les plantes.

Ce n'est pas même la rigueur & la durée de la gelée, qui est le plus à craindre dans les grands hivers, sur-tout quand le blé a été bien recouvert avec la herse, que sa plante est bien épatée, & que la terre reste couverte de neiges qui l'échauffent & la préservent des fortes gelées. Si le froid vient peu à peu, ou quand l'eau est bien égouttée, quelque fort & long qu'il soit, il ne fait mourir que la fane, & le grain conservé en terre, pousse de nouveau au printemps. Tel a été le grand

hiver de 1608, dont parle Mezerai, & qui fut cependant suivi d'une ample moisson; & tel a été aussi à peu près le long hiver de 1729, &c.

Mais si la gelée prend âprement pendant que la terre est découverte & imbibée d'eau; par exemple, si elle reprend sur un prompt dégel, le blé étant entre deux glaces, elle pénetre, saisit, brise ou brûle tout, sans espérance de résurrection; & c'est ce qui arriva en 1684 & en 1709. Nous avons lu, dans les archives d'une petite ville ancienne, qu'il y eut, en 1573, un pareil hiver, qui fit monter, disent ces archives d'heureuse date, le prix du blé jusqu'à 37 sols le boisseau réduit à celui de Paris.

Cependant, au commencement du printemps de 1709, le Parlement de Paris, flatté par l'exemple de l'hiver de 1608, cité par Mezerai, fit défenses de charger en nouveaux grains, les terres emblavées avant l'hiver, dans l'espérance que le blé y repousseroit comme il avoit fait en 1608, ce qui manqua par l'effet des gelées survenues coup sur coup pendant les dégels: de sorte que, sans le secours des orges, qu'on sema sur les blés, & qui fournirent avec tant d'abondance, qu'on appelle encore cette année, l'*année des orges*, la misere auroit été bien plus affreuse qu'elle ne le fut: tant il est vrai que la plus sage prévoyance est souvent trompée, & que la meilleure ressource de l'homme après Dieu, est l'industrie & le travail.

Ainsi, au printemps, si l'on voit que les blés aient péri par quelque gelée pareille, par pillage d'oiseaux de passage, ou par quelqu'autre malheur, il faut repasser la terre, & y semer du blé rouge, de l'orge ou quelqu'autre mars.

Au printemps qui suivit ce même hiver de 1709, dans le Berry & ailleurs, on sema beaucoup de blés, qui leverent & crurent bien; mais quand on vit qu'ils ne donnoient que de l'herbe & des épis sans grain, on les faucha, on y mit paître les bestiaux comme dans un pré, & l'hiver ayant passé par-dessus, ils rapporterent du grain, l'année suivante, aussi abondamment que si on les avoit semés de nouveau.

On a appris dans ce même hiver 1709, que le blé qui avoit été semé dans des clos, le long des murs, qui le tenoient à l'abri du vent du nord, y avoit résisté à la rigueur du froid.

Quand le printemps est extrêmement humide & pluvieux, la récolte qui suit est ordinairement stérile, parce que le bon grain a été étouffé & affamé par une multitude de mauvaises plantes. Ce sont aussi ces années-là où les maladies populaires sont plus fréquentes en automne, soit par la mauvaise qualité du grain qui n'a pas eu assez de nourriture, soit par le mélange qui s'y est fait des graines de mauvaises plantes.

Sarcler les Blés.

Le mois d'Avril ne se passe jamais sans épi, & il décide ordinairement du sort de la moisson. Il y a tout lieu de l'espérer bonne, quand on voit dans ce mois, les blés bien plantés & forts, à moins qu'il ne survienne quelqu'un de ces accidens rares & fâcheux qui ne dépendent point de nous, comme grêle ou nielle: il n'y a d'autre soin à avoir que de les sarcler; ce qui est un ouvrage de femmes & d'enfans. On échardonne les terres avec des *échardonnoirs*, qui sont de petites pieces de fer coupantes, emmanchées au bout d'un bâton. On arrache à la main les autres mauvaises herbes.

A propos de chardons, chacun sait qu'on oblige, en justice, le voisin négligent à les détruire, sinon on le fait à ses dépens, parce que la graine de chardons infecteroit bientôt toutes les terres voisines. On sait même qu'en faveur de l'agriculture, & pour procurer l'abondance publique, chacun peut faire valoir à son profit,

les terres incultes & abandonnées ; & le plus diligent en fait les fruits siens, jusqu'à ce qu'il plaise au propriétaire de les mettre lui-même en valeur, afin qu'elles contribuent au bien & aux charges de l'Etat.

Il ne faut point sarcler les blés avant le printemps, parce qu'avant ce temps-là il seroit dangereux d'arracher le bon grain avec les mauvaises herbes. C'est au coup-d'œil qu'on doit juger quand il est temps de les arracher, & il ne faut point attendre trop tard, parce qu'elles dérobent toujours la substance du blé, qu'elles deviennent trop fortes, que leur graine tombe & pullule l'année suivante, & que, pour peu qu'elles soient grandes, on ne peut les détruire qu'en endommageant les blés considérablement, à cause qu'on en arrache une partie, qu'on en renverse une autre, & qu'il y en a qui sont déja à moitié étouffés. On ne sauroit donc être trop diligent à sarcler, sur-tout dans les terroirs sujets à produire de mauvaises herbes.

Lorsqu'on juge qu'il est temps de sarcler, on doit s'y mettre après une petite pluie, afin que les mauvaises herbes & leurs racines s'arrachent facilement & quittent la terre ; au lieu qu'il y en reste beaucoup quand elle est trop seche.

Si le printemps est humide & chaud, & s'il pleut beaucoup dans le mois de Mai, c'est alors que les mauvaises herbes abondent, & qu'il faut sarcler avec soin. Quelquefois il tombe encore au mois de Juin des pluies douces, presque continuelles, qui font naître quantité de mauvaises herbes, comme ivraie, nielle, rougeole, sanve, & principalement le *jardereau* ou *jarderie* ; plante qui, en moins de huit ou dix jours, est aussi haute que les épis, les serre fortement avec ses bras, & les fait tomber tout-à-fait, en sorte que le grain ne peut tirer aucune nourriture de la terre : ce ne sont que les pluies chaudes du mois de Juin, & non pas les pluies froides, qui engendrent cette mauvaise production. Ainsi on doit être bien attentif à arracher toutes les herbes en Avril, Mai & Juin ; autrement on n'auroit, pour ainsi dire, que de la paille, au lieu de blé.

Toutes les herbes qu'on arrache, à la réserve des chardons, sont bonnes pour les chevaux & les vaches, soit en vert ou en sec ; on les fane au soleil, pour les employer comme le foin. C'est pour cela que les pauvres gens de la campagne vont dans les blés jusqu'à ce qu'ils soient en tuyaux, & dans les avoines jusqu'à la saint Jean, cueillir des herbes : mais, sous prétexte de nettoyer les grains, & de ne prendre que les mauvaises herbes pour nourrir leurs vaches, ils arrachent souvent le bon grain parmi l'ivraie, sur-tout quand l'hiver est long ; & ils enlevent aussi les nids d'oiseaux.

Pour le millet, il est sujet aux mauvaises herbes presqu'en naissant ; c'est pourquoi il faut le sarcler quand il est tout nouveau, c'est-à-dire, au mois de Juillet, & avoir bien soin de l'entretenir net, c'est le principal point de la culture de ce grain. On doit avoir le même soin du panis, l'un & l'autre attirent beaucoup de mauvaises herbes ; & ils ne peuvent cependant profiter où il y en a.

Effaner & esseigler.

Une autre attention qu'il faut avoir en Novembre, quand le blé devient trop fort avant l'hiver, on y met paître les moutons en passant. Mais quand, au printemps, on voit les blés trop forts & trop chargés de larges feuilles avant d'être en tuyau, ce qui les feroit verser en vert, c'est de les effaner, épamper, ou couper avec une faucille la trop grande longueur de la feuille, ce qui décharge la plante.

Quand les tuyaux du froment commencent à monter, & avant qu'il y ait des épis, les curieux ont encore soin de faire effaner ceux qui sont trop forts, afin qu'ils ne versent point par terre, ce qui cause toujours un grand dommage. *Effaner*,

effeuiller, ou, comme on dit en quelques endroits, *épamper* le blé, c'eſt rompre ou couper les feuilles qui pendent au tuyau.

Ceux qui veulent récolter leurs fromens purs & ſans mélange d'aucun grain de ſeigle, vont, dans le mois de Juin, faire ſauter une latte à la main, ou couper tous les épis de ſeigle qui ſe trouvent toujours dans le meilleur froment, & qui ſont plus hauts. On fait la même choſe dans les terres chargées en avoine, afin d'en ôter l'auronne ; mais il eſt bon de l'emporter hors du champ, de peur qu'elle n'y repeuple. Ces blés ſont en fleurs vers le 15 de Juin, ainſi que les vignes.

Dommages & Chaſſes défendues : Meſſiers, Meſſéages.

Comme la conſervation des grains intéreſſe le public, tous dégâts, ſoit de gens, charrois ou beſtiaux dans les terres enſemencées, ſont défendus, & doivent être ſévérement punis, ſur-tout quand ils ſont faits de nuit, ou à garde faite : on peut même, ſans forme de juſtice, ſe ſaiſir des beſtiaux trouvés en flagrant délit, ou en bleſſer quelques-uns impunément, pour les arrêter & en reconnoître le maître, quand ce ſont des animaux fuyards de leur naturel : & le maître répond du dommage.

Par la même raiſon, il eſt défendu de chaſſer, de quelque maniere que ce ſoit, depuis que le blé eſt en tuyau juſqu'à ce que la récolte ſoit faite. Proche des grandes villes, où les terres ſont plus expoſées aux dégâts, on en défend l'entrée aux femmes & aux enfans, qui, ſous prétextes d'y aller arracher des herbes pour leurs vaches, ou des barbeaux pour faire des bouquets, cauſent un tort conſidérable aux grains.

On établit même annuellement, dans chaque paroiſſe de campagne, vers la ſaint Jean & à tour de rôle, un ou deux des moindres habitans ſelon l'étendue du territoire, pour y faire la fonction de meſſiers, & veiller à la conſervation des grains, vignes & fruits, juſqu'à ce que la récolte en ſoit faite : ils prêtent, à cet effet, ſerment en juſtice, leurs procès-verbaux font foi ; ils doivent les faire & rapporter dans les vingt-quatre heures pour le mieux, & au plus tard, en dedans le tiers jour ; & ils peuvent ſaiſir les beſtiaux & empriſonner les malfaiteurs. Ces meſſiers doivent avoir, au moins, dix-huit ans paſſés : leur rétribution ordinaire eſt la centieme gerbe de tout le produit du canton qu'ils gardent, & ſept ſols ſix deniers de chacun des procès-verbaux qu'ils font pour le rapport des dommages.

On juge, à Dijon, que le meſſier qui n'a point veillé à la conſervation des fruits, eſt reſponſable du dommage envers le propriétaire.

Il y a des fiefs où les ſeigneurs ſe font reconnoître, par les aveux, le droit de garde des fruits ſous le nom de meſſéage, & ils levent pour ce ſujet, deux gerbes par chaque arpent, lors de la récolte, ſouvent ſans y avoir fait garder : en quoi il n'y a de répréhenſible que l'abus ; car le droit de garde & d'inſpection pour la conſervation des fruits, eſt donné par pluſieurs coutumes aux baſſes juſtices, & le ſeigneur peut l'acquérir par preſcription.

Ceux qui ſe trouvent coupables de vol & enlevement de grains & de fruits, qu'il faut néceſſairement abandonner à la foi publique juſqu'à la récolte, ſont condamnables au carcan, ou au fouet & au banniſſement, même à la mort, lorſque le vol a été commis avec attroupement, port d'armes & violence publique. On pourſuit même, comme voleurs, ceux qui mettent des beſtiaux pâturer de nuit dans les grains, ou qui prennent des charrues, &c.

Nielle, espece de brouillard; Nigella.

La nielle ou miélat est une espece de brouillard qui arrive dans le milieu de l'été, lorsque, par la chaleur de la saison, il s'éleve avec les vapeurs, beaucoup d'exhalaisons grasses & corrosives, qui, tombant sur les plantes, & principalement sur les blés, lorsqu'ils sont en lait ou hors de fleurs, les gâtent & les brûlent, sur-tout quand le soleil paroît ensuite & vient à darder sur ces plantes; car la liqueur huileuse dont elles sont enduites, étant susceptible de beaucoup de chaleur, fait qu'elles se cuisent & se corrompent facilement.

Le grain niellé, (*rouillé* ou *charbonné*, c'est la même chose) n'a, pour ainsi dire, que l'écorce: il est noir & ne vaut rien à manger: & qui pis est, il noircit & mouchete le blé qui n'est point gâté, quand on bat l'un avec l'autre: un seul épi niellé est capable de noircir tout un septier de bon blé. Pour peu que le soleil ait donné par dessus la nielle, le grain n'est plus que du charbon; en sorte que la nielle est bien plus à craindre que l'ivraie, parce que du mois une partie de l'ivraie sert pour la volaille. La chereté de 1660, celle de 1693, qui fut presque générale en France, & celle de 1698, furent causées par la nielle; & elle ne vient enlever nos espérances que quand on est à la veille d'une heureuse récolte: car la nielle n'est à craindre que depuis la fin de Mai jusqu'à ce que la moisson soit faite, parce que ce n'est que la chaleur de l'été qui attire de la terre les exhalaisons impures & grossieres, qui retombent en nielle, souvent pendant la nuit, à cause qu'elles ne sont pas assez subtiles pour s'élever & se dissiper comme les autres vapeurs. On appelle la nielle en bien des endroits *bruine* ou *brouine*, *pruina* (*à perurendo*) parce qu'elle brouit, c'est-à-dire, brûle les tendres boutons des vignes & des arbres, de même que les épis: en d'autres endroits on l'appelle aussi *verglas*, parce que c'est effectivement un verglas d'été. Nous avons parlé ci-devant du remede à la moucheture du blé. Voyez l'article *blé moucheté*.

Nous dirons ci-après les différentes manieres qu'on emploie pour empêcher que les grains niellés ne gâtent les autres parmi lesquels ils sont mêlés.

Blé cornu, Grêle, Insectes, &c.

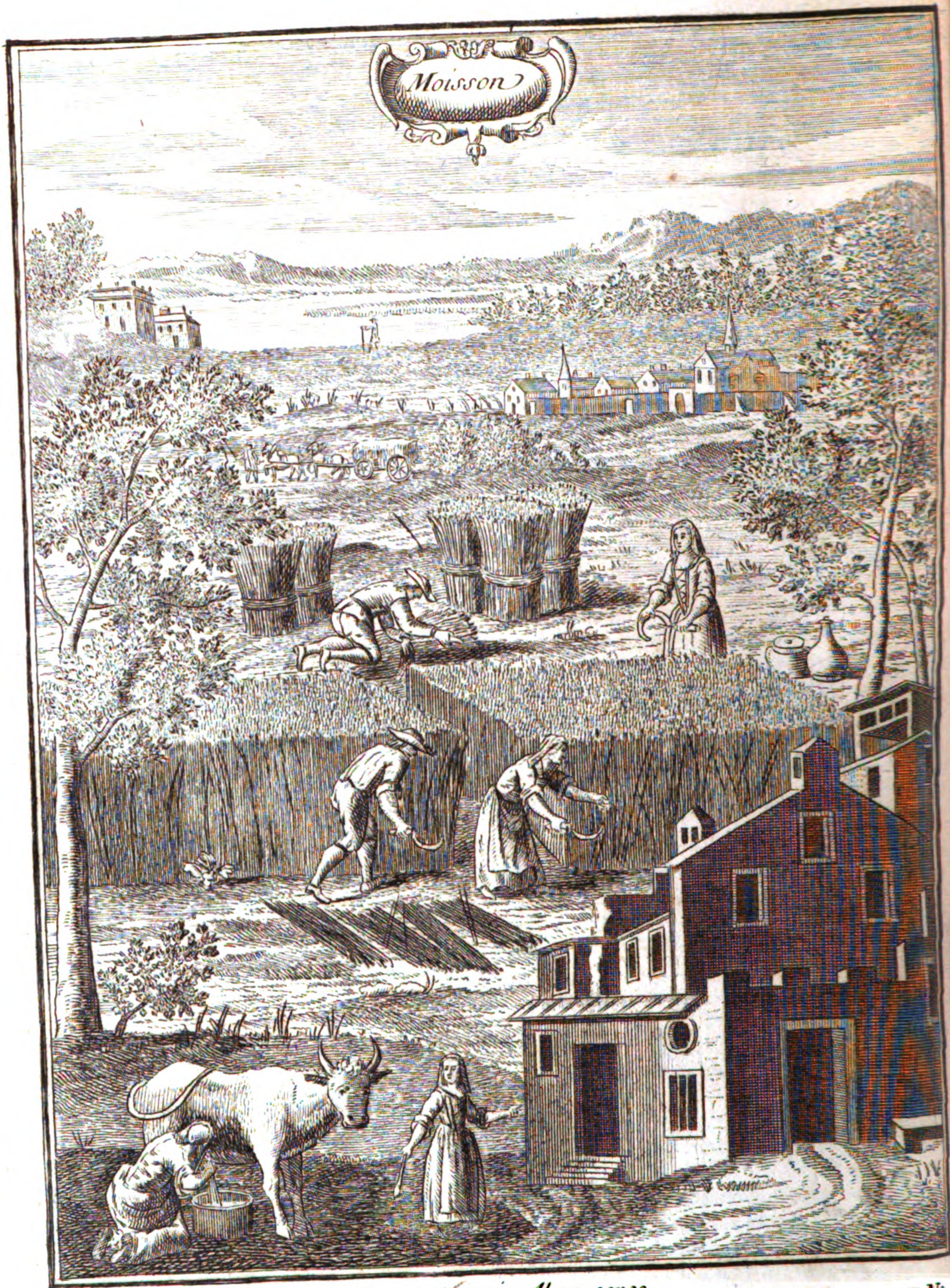
Les pays féconds en seigle voient par expérience que beaucoup de ce grain dégénere en *blé cornu*, comme nous l'avons dit page 512. Le blé cornu cause le scorbut & la gangrene aux pauvres gens qui mangent pur le blé-seigle où il y en a trop. Le remede est de le bien cribler, y mêler de bon froment, & prévenir la suite du mal par des esprits ardens & volatils, & par l'orviétan & la tisane de lupins.

La grêle est un mal sans remede; mais elle ne cause point de famine, parce qu'elle ne va que par cantons.

Les eaux sauvages ne font pas moins de désordre que la grêle; mais elles peuvent être prévues. Nous avons enseigné ci-devant les moyens de s'en défendre, & même d'en profiter.

Les étés pluvieux font naître beaucoup d'insectes; & les grandes sécheresses de cette saison rendent le blé maigre, coti ou glacé comme disent les marchands.

Les étés secs donnent souvent quantité de mulots, principalement dans les terres douces. Comme ils cabanent & magasinent en terre, ils font gros tort à la moisson & aux semailles. Jusqu'à ce que les pluies & la gelée les détruisent, on ne peut que les empoisonner avec des pois bouillis, mêlés d'arsenic qu'on jette dans leurs trous, sans en laisser sur terre, à cause des bestiaux qui pâturent aux champs.



Imperat arvis Alma ceres.

Tome I. N.r

Les fourreaux de chenilles, qui abondent après les étés longs & secs, doivent être détruits par le fer & le feu dès la fin de l'hiver, avant que les chenilles éclosent. Les geais sont grands ennemis des sauterelles : dans les pays chauds, où elles sont plus grosses & très-communes, on leur fait la guerre trois fois l'an, en froissant leurs œufs, ensuite leurs petits, & enfin en les chassant quand elles sont grandes; & quiconque ne se trouve point à cette guerre, est traité comme déserteur. On détrange les corneilles, les étourneaux, &c. à force de les chasser. Nous parlerons des lapins à la fin du Jardin fruitier.

Quand les blés sont presque mûrs, & la moisson prête à se faire, elle est quelquefois dérangée par des pluies qui ne laissent pas, pour ainsi dire, le temps de couper & javeler le grain, ou qui le font germer : auquel cas il faut prévenir les orages, ou enlever le blé entre deux pluies, après un bon vent qui l'aura ressuyé, sans le laisser javeler, sur-tout quand il a été bien mûri par la chaleur de la saison.

Les grands vents sont encore un obstacle assez ordinaire à l'abondance de la moisson, parce qu'ils secouent en peu de temps une bonne partie du grain, surtout dans les côteaux voisins de la mer & aux endroits exposés. Le plus sûr est d'y couper les grains sur le vert, un peu avant leur parfaite maturité.

Article IV. *Moisson des Blés.*

La moisson est la couronne de l'agriculture, la récompense des dépenses & des sueurs du laboureur, l'espérance de sa famille, la sûreté du maître, la vie & la richesse de tout l'Etat.

Elle se fait plus tôt ou plus tard, suivant que le grain est mûr : le climat, le tempérament de la terre, la chaleur ou l'humidité de l'année, la qualité du grain même, contribuent tous à en avancer ou reculer la maturité.

Dans les provinces méridionales de la France, on moissonne les blés au mois de Juillet, & dans d'autres au mois d'Août : dans ces dernieres on dit communément *faire l'Août*, pour dire faire la moisson.

Quand le chef de famille voit que ses blés approchent de leur maturité, il doit donner ses ordres pour faire préparer ses granges & ses greniers, pour avoir le monde, l'argent, les vivres, les lieux & les ustensiles nécessaires pour toute la moisson; & dès qu'il peut la faire, il faut qu'il s'y occupe tout entier au plus tôt & sans discontinuation, parce qu'on n'est assuré de ses grains que quand on les a dans sa grange. On ne doit point épargner le nombre des moissonneurs : il ne faut qu'un orage, un coup de vent ou de soleil pour tout perdre; d'autant que les grains étant secs & chargés, sont également faciles à verser, à brûler & à égrener. Dans quelques pays, on appelle les moissonneurs, *aoûteurs*, & *calyaniers*, ceux qu'on loue pour engranger les grains.

Il est temps de les moissonner, quand les épis devenus roux blanchissent. C'est ordinairement à la mi-Août dans les climats tempérés.

Le meilleur temps pour moissonner est dès la pointe du jour, parce que la fraîcheur de la nuit & la rosée dont les épis sont alors imbibés, les conservent, enflent le grain & empêchent qu'il ne s'égrene autant qu'il feroit, s'il étoit bien sec, & s'il faisoit bien chaud quand on l'abat.

L'escourgeon est le premier grain qu'on moissonne dès le 20 de Juillet; le seigle ensuite, aux premiers jours d'Août; ensuite le méteil, l'épeautre, & le froment le dernier, à la mi-Août : on est alors en pleine moisson. Le froment de Mars fait bande à part, & vient à la fin d'Août, en même temps que les avoines. On arrache le millet & le panis quand le grain y est bien formé. On fait la récolte du sar-

rasin ordinairement vers la fin d'Octobre, selon le temps qu'on l'a semé : il est trois ou quatre mois à venir & à mûrir.

Dans les pays chauds, le maïs mûrit en trois mois ; & il lui en faut bien quatre dans nos climats tempérés.

Quand il est mûr, ce qui arrive ordinairement au commencement de Septembre, & cela se connoît quand on le trouve dur au maniement, on en arrache tous les tuyaux, & on les charrie à la grange, ou bien on le suspend au soleil autour des murs de la basse-cour. Ensuite on l'égrene en frottant la grape sur l'anse fixe & debout d'un seau dans lequel tombe le grain qu'on porte au grenier ; ensuite on en ôte les glands ou boutons à grains, on les porte au grenier, & on garde les tuyaux & les feuilles pour les donner aux vaches l'hiver.

On arrache le millet & le panis de même que le maïs, on les fait sécher en tuyaux au soleil, & après cela ils se conservent plus long-temps qu'aucun autre grain. Dans la plupart des endroits où il vient du millet, on le cueille aussi-tôt qu'il épie, c'est-à-dire, aussi-tôt qu'il est en épi, avant que la chaleur en ait fait voir le grain.

On *fauche* le blé-sarrasin vers le 15 d'Octobre, plus tôt ou plus tard, suivant le temps qu'on l'a semé. On l'amasse par petits tas composés de trois ou quatre poignées dressées l'une contre l'autre ; on le laisse ainsi quelques jours, afin qu'il acheve de se mûrir, & qu'il se détache plus aisément : puis on le bat sur le champ même sur la fin d'Octobre, & on fait de toute la paille un grand tas sur le champ, car cette paille ne se pourrit pas aisément ; la pluie glisse sur la surface qui est faite en toit, & d'ordinaire on ne pourroit loger cette paille dans les granges qui, dans cette saison, sont pleines d'autres pailles.

Glanage.

La permission de *glaner* & de *grapiller* a été de tout temps ; elle est même de précepte divin ; mais elle n'est que pour les vrais pauvres, & principalement pour ceux qui ne peuvent pas travailler : c'est les voler & flatter la paresse, que de le permettre à d'autres. Par un édit de 1554, il est enjoint de punir comme larrons, tous ceux qui, pouvant travailler, vont glaner au lieu de se louer aux laboureurs pour aider à la récolte. Le glanage n'est permis qu'aux personnes âgées & tout-à-fait infirmes, aux petits enfans ou autres qui n'ont point la force de scier ; & ils ne peuvent glaner qu'après que les propriétaires, fermiers & dixmeurs ont enlevé leurs gerbes, à peine de punition. D'un autre côté, on est obligé de souffrir le glanage ; & même il n'est point permis de mettre les bestiaux pâturer dans les champs nouvellement dépouillés, qu'après qu'on a laissé passer le temps ordinaire pour y glaner. Il y a des coutumes qui accordent trois jours pour ce soulagement des pauvres ; mais ordinairement on donne vingt-quatre heures pour le glanage, avant de mettre les bestiaux dans le champ. On doit dire la même chose pour le grapillage des raisins, des olives, des pommes & autres fruits de la campagne.

Chaume, Eteule ou Etouble.

On coupe le blé plus ou moins près de terre, suivant la longueur que l'on veut laisser au chaume. Les uns trouvent leur compte à laisser le chaume un peu haut ; & il y a des endroits où l'on coupe le tuyau de blé par la moitié, parce que l'étouble sert à couvrir les maisons & à chauffer le four : on l'emploie aussi en litiere ou à plusieurs petits besoins du ménage, ou bien on en engraisse la terre en le brûlant ou labourant avec le fonds, sur-tout quand ce fonds est argilleux ou fort, comme nous l'avons dit ailleurs.

Ceux qui veulent employer le chaume à la maison, le font ramasser avec une petite faux à la main & un bouchon de chaume de l'autre, ou bien on l'arrache avec de bons rateaux à dents de fer : on en fait que les chevaux traînent dans les terres sablonneuses & unies. On met le chaume en meules pour s'en servir au besoin. Ces sortes d'ouvrages se font un peu avant l'hiver, quand on n'a rien de meilleur à faire : on n'emploie guere que des femmes & des enfans à cette menue récolte ; & si on ne veut point avoir l'embarras de la faire faire à ses dépens, on peut l'abandonner à quelqu'un à moitié de profit.

On doit prendre garde que, dans certaines provinces, il faut que le chaume soit cueilli avant la saint Remi ; & même il est nécessaire, dès le 15 Septembre, d'y mettre quelques défenses, c'est-à-dire, quelques épines, branches, *brandons*, ou bouchons de paille, pour avertir que le chaume est réservé & retenu par celui qui jouit de la terre ; sans cela, il seroit censé abandonné, & le premier venu pourroit en faire son profit publiquement : il y a même des coutumes qui, suivant encore la loi de Moïse, défendent de couper le chaume jusqu'à terre, & donnent trois jours aux pauvres pour le ramasser.

Il y a des personnes qui laissent le chaume fort court, & ils aiment mieux couper le blé bien bas, pour que le fouarre en soit plus beau ; car plus la paille est longue, plus elle est belle : on en fait non-seulement des litieres aux bestiaux, des paillasses, &c. mais aussi de belles nattes, soit pour mettre contre les portes & aux fenêtres, soit pour couvrir des espaliers & des couches : elle sert aussi à rempailler des chaises. C'est principalement le seigle qu'on coupe le plus bas qu'on peut, parce qu'il sert à faire des liens de gerbes, des nattes, des chapeaux, &c.

Ceux qui sont curieux de conserver le gibier sur leurs terres, y font ficher des épines aussi-tôt que la récolte en est faite, pour empêcher qu'on y chasse au filet, qu'on traîneroit sur les chaumes, s'il ne rencontroit cet empêchement.

Javelles.

A mesure qu'on scie le blé, on le laisse *javeler*, c'est-à-dire, qu'on le met sur terre par javelles ou traînées, étendues un peu au large, pour qu'il seche & grossisse, & que les gousses de blé se resserrent, & laissent couler moins de grain. On le met en gerbes ordinairement le lendemain ; mais quand le temps est humide, il faut souvent trois ou quatre jours pour le sécher ; & alors il est à craindre que l'épi ne germe, ce qui donne un grain qui n'est point de garde, & dont le pain est massif. Mais on peut semer ce grain, comme nous l'avons dit.

Communément il faut sept ou huit javelles ou poignées pour faire une gerbe ; & on les lie avec du feurre de seigle. On amoncele les gerbes par dizeaux ; & la dixme & le champart étant levés, on les charrie à la grange ou à l'air, suivant la différence de l'usage du pays, comme nous allons l'expliquer en parlant du battage.

Le plus tôt qu'on peut engranger, est toujours le mieux, parce que le blé grossit davantage en tas dans la grange, que quand il reste inutilement sur le champ : nous disons inutilement, car il est toujours nécessaire qu'il y reste un peu en javelles, pour jeter sa premiere humidité, & se grossir de la rosée & du nitre de l'air.

Quand le temps est incertain, s'il tourne à la pluie, on doit se hâter de sauver tout le grain coupé, & n'en point abattre d'autre, de peur qu'il ne germe en javelles : il court moins de risque sur pied qu'abattu ; & c'est pourquoi, dans bien des cantons, on lie & on enleve le blé aussi-tôt qu'il est scié, sans le laisser javeler, pourvu qu'il soit bien mûr & bien sec.

Quand le temps ménace de pluie & qu'il est à craindre qu'elle ne survienne avant qu'on puisse enlever toutes les gerbes, on les entasse au plus tôt par dizeaux, comme nous l'avons dit, mais l'épi du côté du vent de la pluie, afin qu'elle s'égoutte mieux; car si on les tournoit autrement, l'eau entreroit dans les tuyaux, descendroit intérieurement jusqu'à l'épi & pourriroit tout.

Si le blé qu'on a moissonné n'est pas tout-à-fait mûr, soit parce qu'il aura crû à l'ombre, soit parce qu'on aura été forcé de moissonner par un mauvais temps ou autrement, on expose les gerbes au soleil pendant vingt-quatre heures de suite, les épis en haut & bien éparpillés, afin que le soleil les mûrisse plus vîte & également: au bout de ce temps on les engrange pour vingt-quatre heures, ensuite desquelles on les met de nouveau au soleil, & on les en retire après un espace pareil, afin qu'ils mûrissent doucement sans être trop pénétrés. On continue ainsi de jour à autre, jusqu'à ce qu'ils soient bien mûrs. Il y a des gens qui laissent dans la campagne les gerbes qui ne sont point assez mûres; ils les y engerbent par tas de huit ou dix, les épis tournés du côté du nord; & quand le soleil est couché, ils les désamoncelent, & les mettent les unes près des autres, l'épi en haut, pour passer la nuit; le matin ils les couchent par tas, comme la veille, pour recevoir le soleil, quand il y a apparence qu'il paroîtra, sinon il ne faudroit point les coucher; & ils continuent ainsi jusqu'à ce qu'elles soient toutes mûres; mais on ne les laisse exposées continuellement, que quand le beau temps est sûr, sinon il vaudroit mieux les engranger; encore cette pratique n'est-elle bonne & sûre que dans les pays chauds.

Dixme.

La dixme est de droit positif & local, c'est-à-dire, qu'elle dépend entiérement de la possession & de l'usage de la paroisse, tant pour sa quotité, que pour la nature des productions qui y sont sujettes. Cependant sur celles dont elle est due, elle se perçoit avant toutes choses, & est exempte de tous frais, même du liage: & quand le curé n'en a que la tierce, il a le droit de choisir le premier, avant tous autres décimateurs. Les particuliers ne peuvent pas posséder de terres exemptes de la dixme ecclésiastique, eussent-ils titre suivi de quatre-vingts ans de possession, à moins que celui qui la leur demanderoit, ne fût le représentant de ceux qui l'auroient aliénée; ce qui est conforme aux arrêts des 16 Mai 1637, & 11 Février 1641, rapportés au Journal des Audiences.

On ne doit réguliérement commencer la moisson qu'après un ban ou annonce publiée au prône de l'église paroissiale, ni lever les grains ou fruits qu'après avoir fait appeler les dixmeurs pour compter les gerbes & lever leur dixme, par trois cris différens, & encore une heure après le dernier de ces trois cris, à moins qu'il n'y ait éminent péril, soit par orage, tonnerre ou pluie: en ce cas, on peut enlever, même les dimanches & fêtes, pourvu qu'on ait appelé les dixmeurs par trois fois, & qu'on leur laisse leur dixme sur le champ; car ils ont droit de la choisir, en commençant par tel endroit du champ que bon leur semble, à la charge de suivre jusqu'à la fin; mais ils ne peuvent pas entrer dans le champ, & prendre leur dixme à leur fantaisie, en l'absence de celui à qui les grains appartiennent; de même qu'il ne peut pas les enlever à leur préjudice, avant le lever du soleil ou après son coucher. Voyez ci après l'article des fourrages & verdages, & celui des dixmes à l'article des droits champêtres.

Engrangement.

Dans les siecles reculés, on battoit les grains tout à l'air avant de les serrer;

& l'on se servoit ordinairement de bœufs pour les fouler : mais cet usage ne se pratique plus guere, comme nous le dirons en parlant du battage.

La grange doit être placée sur un terrein un peu élevé, afin qu'elle puisse profiter du vent qui est nécessaire pour rafraîchir les gerbes : il est pourtant bon de prendre garde que les menues pailles, que le vent emporte quand on engrange, qu'on bat ou qu'on donne quelqu'autre façon aux grains, n'aillent ni dans les appartemens, ni dans les jardins, où, sans qu'on s'en apperçoive, elles s'attachent aux feuilles & aux fruits des arbres & plantes, & les desséchent. On entasse les gerbes dans les travées qui sont aux deux côtés de la grange, & quelquefois dans le fond de l'aire.

Quand la grange est trop grande pour ce qu'on dépouille de blé, on y met les mars à part dans une des travées.

Dans les pays ou domaines riches en grains, on a une grande grange pour les blés, une autre pour les mars, & une troisieme pour les fourrages.

Lorsqu'on a trop peu de bâtimens pour mettre à couvert tout ce qu'on dépouille, soit blé, avoine ou fourrages de toutes sortes, on le met en meules dans la basse-cour, ou même dans la campagne, & l'on couvre ces meules avec de la paille, des joncs, du genêt ou du roseau; de façon qu'elles n'ont rien à craindre de la pluie.

Sueurs du Blé.

Le peuple appelle *sueurs*, les exhalaisons de feu & d'air qui sortent des gerbes du blé, ainsi que du foin nouvellement mis en tas. Quand le tout est sec, ces exhalaisons se dissipent sans danger, quoiqu'elles soient quelquefois lumineuses : mais, si le tas est humide, le feu & l'air, arrêtés par cette humidité, l'échauffent au point de pénétrer & de pourrir le tas, quelquefois même de l'embrâser.

Pour prévenir cet accident & ces suites, quand les pluies fréquentes forcent le laboureur à renfermer sa moisson sans l'avoir pu sécher, il met au cœur du tas deux ou trois fagots d'épines, pour donner de l'espace, sans risque, au jeu du feu & des exhalaisons.

Le grain même a aussi sa sueur : de-là vient que le blé trop nouveau n'est pas bon en semence, & ne fait pas du pain si sain, ni tant de profit, que quand toute l'humidité en est emportée ; il faut donc le laisser suer & se purger lui-même, ou l'exposer au soleil.

Il y a des années si humides, qu'il germe dans l'épi, & on est obligé de le battre & de s'en défaire au plus tôt; car, s'il n'est employé bien vîte, le feu s'y met si vivement, que la chaleur seroit suffisante pour cuire des œufs. Cela arrive aussi à la farine, sur-tout quand c'est du blé nouveau qui n'a pas ressué : c'est ce qui fait que la pâte s'en tourmente au four; elle a besoin d'un feu plus violent qu'à l'ordinaire : le pain en est plus lourd ; & s'il a meilleur goût, il est constant que le grain fournit bien moins que s'il avoit plus d'âge.

Battage.

Le bon battage des blés n'est donc que lorsqu'ils ont sué dans le tas. Il ne faut battre le blé de garde, que trois mois après qu'il est engrangé, parce que, quoiqu'on l'ait cueilli mûr, il se perfectionne pourtant toujours dans la grange.

A l'égard du blé de semence, quand on veut y employer du grain de l'année, nous avons déja dit que celui qui a été battu quelques jours après la moisson, vaut mieux, pour cet usage, que celui qui n'a été battu qu'au bout de deux ou trois mois, parce que le blé sue, & se mûrit bien plus vîte quand il est en

grain, par tas dans le grenier, que quand il est resté en épis dans la grange.

Les Gascons & les Provençaux font même plus : de peur que le blé, gardé en gerbes, ne s'échauffe trop, (ce qui le rend sujet à la vermine & aux insectes) ils laissent sécher leurs gerbes sur le champ même où elles ont été recueillies, & ils les battent ensuite sur une grande aire qu'ils font tous les ans en plein champ : on la fait, comme nous l'avons dit, de celles des granges, & on l'arrose de sang de bœuf, mêlé avec de l'huile d'olive, pour l'unir ensuite avec des bâtons ou un cylindre, afin de remplir les fentes où le grain pourroit se perdre, & les fourmis se cacher. Quand le temps est incertain, on a, dans quelques endroits de ces provinces, des appentis sous lesquels on met les gerbes à couvert, & sous lesquels on peut aussi les battre en cas de nécessité. Les Italiens appellent ces appentis des *nubiliaires :* par ce moyen, eux & les Gascons qui les ont imités, n'ont besoin que de greniers & non de granges. Mais dans nos provinces plus tempérées, on ne s'avise point de faire ni appentis ni aires à blé dans les champs, soit parce que le grain se perfectionne en gerbes dans la grange, & court moins de risque de s'échauffer que dans les climats où la chaleur est plus forte, soit parce que le beau temps ne nous est pas assez ordinaire pour les travailler en pleines campagnes, comme on fait dans ce pays moins nébuleux, soit enfin parce que nous trouvons mieux notre compte à manœuvrer nos blés chez nous mûrement, & quand nous voulons.

Mais aussi il ne faut pas les garder en gerbes trop long-temps, à cause qu'elles s'échauffent ensemble, & engendrent ou attirent des papillons, des hannetons, des teignes & autres insectes qui les rongent & les gâtent. Au surplus, le blé de semence étant battu de bonne heure, par la raison que nous en avons donnée, c'est au maître de la maison à être attentif pour faire battre & distribuer à propos le surplus de son blé, suivant qu'il en sera temps, pour le grain, pour les besoins de la maison, pour l'occupation de ses gens, ou pour le bon débit de sa marchandise. C'est ordinairement l'hiver qu'on bat en grange ; & on doit prendre garde que les batteurs, sur-tout ceux qui sont à la tâche, ne laissent pas de blé aux gerbes, & qu'ils ne fassent ni entrepôts, ni trous à la grange, pour en voler le grain.

La meilleure maniere de battre le blé est au fléau : il ne laisse presque aucun grain aux épis ; & ce battage est bien plus aisé, plus simple, plus prompt, avance davantage, embarrasse & coûte moins que les autres manieres ; telles que sont celles de faire fouler les gerbes par des chevaux, mulets ou bœufs, ou de les leur faire broyer sous des cylindres ou des traîneaux, comme on fait en Gascogne, en Espagne, en Italie, ou bien encore de les faire fouler & couper, comme on fait en Turquie, par deux grosses planches, épaisses de quatre doigts, & garnies de pierres à fusil tranchantes, traînées par un bœuf ; ce qui sépare en un moment les épis d'avec la paille.

Quand il est battu, on le vanne bien, & enfin on le crible pour le nettoyer de toutes pailles, bêtes, ordures & corps étrangers. Il est bon de se mettre à l'air pour vanner, afin que le vent, qui ne doit pourtant pas être trop fort, détache mieux, & emporte les pailles & la poussiere. Plus le grain est net, mieux il se garde, & il est bien moins sujet aux insectes.

Le blé nouveau doit être mis à l'air dans le grenier, pour que le reste de sa chaleur se dissipe. Nous avons dit ailleurs comment le grenier devoit être placé, aéré, percé & préparé pour la conservation des grains : c'est pourquoi nous n'en parlerons plus ici.

Le seigle se bat sur le poinçon, pour en conserver la paille, comme nous l'avons dit.

Paille ou Fourrages.

Les pailles doivent être converties en engrais pour la terre même sur laquelle elles ont été dépouillées : ce qui se fait par la nourriture des bestiaux & par les fumiers. C'est une clause de style de tous les baux des biens de campagne, les environs de Paris & des grandes villes exceptés, vu que les fermiers y vendent fructueusement leur paille & en rapportent du fumier en suffisante quantité; & les fermiers doivent laisser les pailles quand ils sortent. Durant le cours de leurs baux, ils doivent fumer la terre à proportion de ce qu'ils y ont dépouillé; & quoiqu'ordinairement le cent de gerbes de blé converties en engrais, donne seize charretées de fumier, & les mars la moitié; cependant l'usage le plus général à cet égard, est que le fermier doit rendre à la terre qu'il a récoltée, ou laisser dans la basse-cour quand il sort, huit charretées de fumier pour chaque cent de gerbes de blé qu'il a dépouillé, & quatre charretées pour chaque cent d'avoine; car les autres mars ne donnent point de fumier. C'est par cette conversion proportionnelle de pailles en fumiers, qu'on rend à la terre ce qui en provient. Il faut veiller sur les fermiers, pour qu'ils amendent autant les dernieres années de leurs baux, que les premieres; autant les terres éloignées que les plus proches; & autant les mauvaises que les bonnes, proportion gardée : sur-tout qu'ils ne vendent, ne brûlent & ne détournent point leurs fourrages, principalement la derniere année; & qu'en sortant de la ferme, ils n'en emportent pas plus qu'ils en auront apporté en entrant. Pour prévenir toute dispute, il est bon d'en fixer le nombre par le bail.

Dans les années abondantes en fourrages, on achete des bestiaux maigres pour en faire des nourritures & des fumiers.

Les grosses pailles servent à la nourriture & aux litieres des chevaux, bœufs, vaches & autres bestiaux, sur-tout celle de froment.

La paille de froment, battue & dépouillée de son grain, se donne par gerbes aux bestiaux, principalement aux chevaux, la nuit & le jour, outre leurs ordinaires d'avoine; & quand ils l'ont bien tirée au ratelier, ce qui en reste leur sert en litiere. Ces gerbes se vendent assez cher près des grandes villes; encore plus près des armées, & dans tous les pays de pacages où les fourrages secs sont rares, sur-tout l'hiver & jusqu'à la moisson, principalement dans les années seches, où les foins & herbes ont peu donné.

Lorsqu'on parle de vendre des gerbées en général, on l'entend des curés, des fermiers de dixmes de champarts, & de tous autres à qui il n'est pas possible de consommer en engrais tout le fourrage qu'ils dépouillent; car, quand cela se peut, il y a toujours plus de profit à le faire qu'à les vendre, même en temps de cherté : les bestiaux qu'on en nourrit & les fumiers qu'on en fait, mis sur nos terres, nous rapportent bien davantage. Les bons fermiers, loin d'en vendre, achetent des dépouilles, louent des dixmes & des champarts, afin d'avoir plus de fourrages; ils achetent même des bestiaux exprès pour les consommer : par-là ils font de bonnes levées ou ventes de bestiaux gras, & ils ont toujours leurs terres bien fumées & fécondes.

C'est aussi pourquoi tous les propriétaires ont intérêt que leurs fermiers ne vendent point leurs fourrages : il faut veiller principalement sur eux dans les dernieres années de leurs baux.

Dans bien des endroits on hache la paille pour la donner aux bestiaux : ici elle leur sert en litiere, après qu'ils l'ont fourragée dans le ratelier.

La grande paille sert aussi pour couvrir les granges & autres lieux champêtres,

pour faire des paillasses & des nattes, empailler des chaises, &c. mais pour cela il ne faut pas qu'elle ait été battue; & comme la paille de seigle est la plus longue, & par conséquent la meilleure pour ces sortes d'usages, on en bat seulement les épis, en les tenant par poignées penchés sur le bord d'un tonneau, pour en ôter le grain sans briser la paille : on l'appelle du *gluy*, ou simplement *feurre long :* on la vend ordinairement par *nombre ;* & un nombre ou *grosse* est de douze douzaines de bottes. Le foarre de seigle sert encore pour faire des liens de vignes & de gerbes.

On conserve les pailles sur les poutres des granges, ou sur des perches sous quelques appentis, angars, écuries, granges ou greniers; ou bien on les met en meules dans la basse-cour ou ailleurs, où elles ne puissent pas incommoder, ni être trop près des bâtimens, de crainte du feu.

A l'égard de la *balle* ou pellicule qui enveloppe le grain, & que les fléaux, le van & le crible en séparent, les laboureurs l'appellent *la menue paille :* on la mêle avec l'avoine des chevaux; & ces menues pailles sont très-bonnes pour la nourriture de toutes sortes de bestiaux; on les donne aussi en buvées aux vaches : elles servent encore à mûrir & garder les fruits. Les Espagnols & les Italiens ne font que couvrir de balle la glace & la neige qu'ils gardent pour l'été.

Moissonneurs & Calvaniers.

Nous avons suffisamment parlé de tout ce qui concerne ces ouvriers dans le chapitre des soins qui concernent les chefs des maisons de culture, premiere partie; & dans celui des ouvrages de l'année du laboureur, dans cette seconde partie.

ARTICLE V. *Moyens de conserver le Blé & de le garantir des insectes.*

Les blés des années seches & moins pluvieuses pendant les mois de Juin & de Juillet, sont beaucoup plus de garde que ceux des autres années. Il y a deux choses essentielles pour la conservation du blé. 1°. Que le blé nouveau soit bien sec quand on le met au grenier, ce qui se connoît lorsqu'il casse net sous la dent; car s'il ne fait que s'écraser, il n'est pas sec, & par conséquent point de garde, parce qu'il s'échaufferoit & se corromproit bien vîte, & la vermine s'y mettroit. 2°. L'entretenir toujours net, & pour cet effet, le remuer plusieurs fois par an, en le jetant en l'air avec la pelle, & le changeant de place; car la poussiere, l'humidité, les mauvaises odeurs & les chaleurs, lui sont également contraires; quelque sec & bien conditionné qu'il paroisse dans le grenier, il ne laissera pas de s'échauffer : c'est pourquoi les six premiers mois, il faut le cribler tous les mois, ou le remuer tous les quinze jours, en le jetant un peu haut en l'air, & donnant une petite secousse & un mouvement horizontal à la queue de la pelle, afin que le grain s'éparpille & ne retombe point en masse, mais par grains séparés comme une espece de grêle : cette manœuvre, toute simple qu'elle paroît, est pourtant également nécessaire & utile pour dissiper toutes les ordures & la poussiere à laquelle le blé est très-sujet, & pour faire que l'air le frappe, l'essore, le rafraîchisse & le seche. Dans les six autres mois, il suffit de le remuer une fois chaque mois.

Dans la seconde année, ainsi que dans la troisieme, il suffit de le remuer une fois tous les trois mois; & dans les années suivantes, on ne le remue qu'une ou deux fois chaque année : ces attentions suffisent pour entretenir les grains en bon état, pourvu qu'ils ne soient point attaqués par les insectes, mais malheureusement il est rare qu'ils en soient exempts. Nous donnerons ici quelques moyens de les en garantir.

On

On a vu au chapitre des bâtimens des fermes, dans la premiere Partie, ce qui concerne les greniers à blé.

Après les précautions de cribler & remuer le blé, comme on l'a dit, on l'étend par tas de dix-huit pouces de hauteur, applatis par dessus, & non pas en monceau, ce qui le feroit échauffer aisément. Il faut qu'il soit éloigné d'environ trois pieds de la muraille, & laisser un espace de dix pieds vers l'entrée, pour le pouvoir remuer. Cela sera bon pour les deux premieres années, car dans la suite on a coutume de les mettre à deux bons pieds d'épaisseur.

On a vu, dans la Suisse, garder des blés jusqu'à cent ans, en les laissant dans l'épi.

On a vu aussi de nos jours, dans la citadelle de Mets, des magasins de blé conservé depuis 1578 jusqu'en 1707 : on l'y avoit amassé par tas extrêmement grands, au dessus desquels il s'étoit formé une croûte épaisse d'un doigt & demi, si dure, qu'un homme s'est promené dessus sans la rompre. De même on a vu à Sedan des magasins souterrains taillés dans le roc & assez humides, où il y avoit depuis cent dix ans des tas très-considérables de blé, couvert d'une croûte dure & épaisse d'un pied, formée de la germination des grains extérieurs du tas : le grain qu'on tira de dessous une de ces croûtes, se trouva gros, beau, & fit d'excellent pain : ce sont ces sortes de croûtes qui contribuent le plus à la conservation du blé, parce que, comme on ne fait amas que de celui qui est bien sec & bien net, il n'a plus rien à craindre que du déchet ; & cette croûte le met à couvert de l'humidité, & le défend des approches de l'air, qui est le destructeur de toutes choses. On a trouvé aussi des hiebles dans ces tas de blé, parce que les hiebles le conservent net de tous insectes.

A Châlons-sur-Saône, il y a des greniers publics où l'on conserve des grains trente & quarante années ; pour cela, on choisit le meilleur & le plus beau blé qu'on puisse avoir : après qu'à force de le travailler, il est bien dépouillé de son humidité, de sa chaleur & de toutes sortes d'ordures, qui pourroient en altérer la masse, on le met par tas aussi gros que le plancher peut le porter ; on saupoudre tout le tas avec de la chaux vive, réduite en poudre très-fine, on la répand également par-tout jusqu'à la hauteur d'environ trois pouces ; puis, avec des arrosoirs on humecte la chaux, qui, se liant fortement avec le blé, forme une croûte, à travers de laquelle les grains de la superficie du tas germent & poussent une tige d'environ un pied & demi de haut ; il n'y faut point toucher, & elle périt l'hiver : on n'entame ces tas que quand la nécessité presse les habitans d'en ouvrir la croûte, & on y trouve le blé aussi beau que s'il n'avoit que deux ans.

Ces sortes de magasins & de croûtes sont fort en usage dans tout le pays Messin ; on les y fait même dans des souterrains ; & à la faveur de la croûte, le blé se conserve plus de cent ans : mais il faut remarquer qu'il doit avoir été travaillé deux ans avant que d'être ainsi serré.

Il se trouve dans le Quercy, pays abondant en grains, certaines carrieres de sable dans lesquelles on enfouit le blé : après avoir fait un lit de paille au fond, on y jette le blé qui s'y refoule & s'arrange : quand ces puits sont pleins, on y met de la paille au dessus, puis on couvre le tout de terre. On en use à peu près de même en certains endroits d'Italie, où l'on fait des caveaux de pierres propres à cet usage. En Pologne & en Hongrie, sans trop choisir, on creuse une fosse quarrée dont on bat la terre au fond & aux côtés, ensuite on les garnit de planches, tant pour soutenir les terres, que pour tenir le blé à sec ; on les en remplit, on les recouvre, & l'herbe croît sur les greniers. Outre que cette maniere conserve le grain, elle le met encore en sûreté dans les pays sujets à de grandes révolutions ; & il est assez ordinaire d'en user de la sorte dans les endroits où l'on fait la guerre. Le blé,

ainsi conservé, souffre moins de déchet que les autres; mais quand une fois les magasins sont ouverts & exposés à l'air, il faut les vider au plus tôt; & les grains qu'on en tire ont besoin d'être travaillés comme s'ils étoient nouveaux; autrement, ils se gâteroient bien vîte. Il y a encore une différence de ces blés conservés en terre d'avec les autres; en ce que le pain qui provient de ceux-là a plus de goût, & est en même temps plus nourrissant.

Mais comme les manieres les plus simples & les plus communes sont presque toujours les meilleures, ou du moins les plus aisées, nous en revenons à ce qui se pratique ordinairement & généralement pour conserver le blé, c'est de le remuer bien & souvent; & ce qui vaut encore mieux, de le cribler de temps en temps.

Cribles.

Il y en a de deux sortes: le crible de main & le crible à pied.

Tout le monde sait que le crible de main est un instrument composé d'un cercle de bois mince & large de quatre ou cinq doigts, dont le fond est une peau tannée & toute percée de trous serrés & de figures différentes, pour nettoyer le grain qu'on passe à travers, sur-tout le blé, avant de l'envoyer au moulin. On suspend ces cribles en l'air avec des cordes, pour avoir moins de peine à les remuer.

Mais c'est du crible à pied dont nous avons ici besoin, parce qu'on auroit trop de travail, & il faudroit trop de monde & de temps pour cribler tout son blé avec des cribles à la main ou suspendus. Les cribles à pied (tels qu'on en voit dans la plupart des grands greniers & chez les marchands de grains) sont composés d'une trémie ou auge élevée, dans laquelle on verse le grain, qui coule de-là sur quelques petites planches de bois, & ensuite sur plusieurs rangs de fil d'archal, mis à côté l'un de l'autre, qui composent tous ensemble une espece de longue grille fort serrée, qui est posée obliquement. Le bon grain, qui a plus de poids & qui est le plus gros, coule tout le long & tombe dans le vaisseau qui est en bas & au bout de la grille pour le recevoir, pendant que la poussiere, l'ivraie, la nielle même, les ordures & le grain le plus mince s'arrêtent ou passent au travers du fil d'archal, & tombent dans une longue poche de peau qui est dessous; & ainsi le blé se nettoie & s'évente. Les criblures qui sont tombées dans la poche sont excellentes pour la volaille: avant de les leur donner, on peut encore les passer par le crible pour ôter ce qui peut y être de bon grain. Ordinairement on met deux cribles en pied à côté l'un de l'autre; & après que le grain a coulé sur le premier, on le fait encore passer par le second, pour l'épurer & l'éventer davantage.

Insectes ennemis du Blé.

Outre les précautions ci-dessus, il est nécessaire encore de faire ce qui suit: mettez un peu de paille hachée dans de la boue de lie d'huile; faites-la un peu sécher & la pêtrissez, puis enduisez-en toute l'aire du grenier: ensuite jetez de la lie d'huile par dessus tout ce que vous aurez luté: quand l'enduit sera bien sec, mettez-y vos grains, & pourvu qu'ils ne soient point échauffés, les rats, les calandres ni les autres insectes n'en approcheront pas.

Si, malgré tous ces soins, les *calandres*, (qu'on nomme autrement *charansons*, *pate-pelues*, ou *chate-peleuses*, en latin, *curculiones*) les hannetons, les fourmis & autres insectes rongent & gâtent votre blé, voici plusieurs moyens pour les détruire.

Prenez des planches telles que vous les aurez, grandes ou petites, frottez-les d'ail par-tout: ensuite mettez-les sur votre tas de blé, & enfoncez-en quelques

mes dedans, pour que les bêtes ennemies, à qui la forte odeur de l'ail est contraire, crevent ou s'en aillent; il y a des gens qui fichent les planches debout dans les grains; les insectes étourdis par l'odeur, grimpent où ils peuvent, & fort souvent tout le long des planches, en sorte qu'elles en sont toutes couvertes en peu de temps; alors on secoue les planches sur quelque baquet plein d'eau chaude, & on les remet dans le tas de blé, comme auparavant, jusqu'à ce qu'on ne voie plus d'insectes. Ces planches ainsi frottées font effet pendant sept à huit jours, au bout desquels on les refrotte d'ail, pendant qu'on remue le blé avec la pelle, aussi frottée, & on y remet les planches, si on veut, comme auparavant, ne fût-ce que pour empêcher les calandres d'en approcher.

Ou bien, prenez des hiebles & les répandez sur le blé & autour; ensuite mettez de l'huile d'aspic & du mercure ou vif argent dans un pot, frottez-en la pelle avec une aile d'oiseau, & renouvelez à mesure que la matiere se dissipera en remuant le blé. L'hieble est une herbe qui a la tige quarrée & noueuse; ses feuilles sont comme des ailes, dentelées tout autour, piquantes & mouchetées; ses fleurs & ses grains comme le sureau, auquel toute la plante ressemble beaucoup: elle croît dans les bonnes terres, auprès des fossés & dans les terres nouvellement labourées; & elle fleurit en Juin & Juillet. L'hieble est spécifique, entr'autres pour empêcher que les calandres ne se mettent dans le blé; c'est pourquoi on trouve souvent de cette herbe mêlée parmi les grains dans les grands magasins.

Il y a des personnes qui prétendent que la vaisselle d'étain, mise dans les grains, les garantit aussi de toutes sortes d'insectes. On attribue la même qualité aux ais de cormier mis dans le tas de blé. D'autres y mêlent un dixieme de millet; ou bien on prend de la saumure de porc salé, on en répand tout autour du tas de blé où il y a des insectes, & on y fait un cercle de saumure de quatre doigts de large; c'est un appât qui les attire bien vîte; & quand on en voit un grand nombre, il est aisé de s'en défaire. Il y a encore des gens qui prétendent qu'il est aisé de les détruire en lâchant des poules dans le grenier; elles ne s'attachent, disent-ils, qu'à manger des insectes, & ne prennent pas un seul grain, qu'elles n'y voient plus aucune bête.

Il y a aussi d'autres gens qui ne font qu'étendre au soleil le grain attaqué de charansons ou de *vers*, après l'avoir criblé; l'ardeur du soleil fait mourir les bêtes & ressuie le grain; en sorte qu'on peut hardiment le porter au grenier, en observant pourtant de le mettre d'abord à part, pour prendre garde pendant quelques jours, s'il n'y a pas encore quelques bêtes; il faut le laisser exposé au soleil tout le long du jour, jusqu'à ce qu'elles soient toutes mortes.

Comme ces vermines se mettent aussi dans les gerbes nouvellement engrangées après la moisson, on doit y faire coucher les moutons un mois ou six semaines avant la récolte; l'odeur qui s'exhale continuellement & du corps & du fumier de ces bestiaux, détruit ou écarte les insectes: ou bien laissez quelques gerbes de seigle seules dans la grange, pendant neuf ou dix jours sans les battre, & même sans y toucher, afin que tous les insectes aient le temps de s'y venir fourrer; alors vous ôterez de la grange, & les gerbes & les bêtes qui s'y seront attachées toutes, & vous les brûlerez dans un lieu écarté.

Voici un moyen pour détruire les charansons d'un tas de blé, & pour parfumer les greniers ou autres endroits où l'on met le grain; & quoiqu'il soit très-simple, la réussite n'en est pas moins certaine.

Quand il s'agira de faire sortir ces insectes d'un tas de blé qui en sera rempli, vous partagerez votre blé en plusieurs tas, & dans le milieu de chacun d'eux, vous laisserez une place vide, capable de contenir un vase de terre ou de métal, qui puisse supporter un peu de braise ou de charbon allumé. Vous prendrez de l'huile

fœtide de ſuccin, ou huile puante d'ambre jaune, que vous verſerez en médiocre quantité ſur votre braiſe. Vous couvrirez votre vaiſſeau d'un autre vaiſſeau plus ample & plus large, renverſé, & dont les bords ſeront ſoutenus ſur des morceaux de tuiles ou carreaux, briques ou autres choſes qui l'élevent de terre ſans étouffer le feu; en ſorte que la fumée de l'huile puiſſe paſſer par deſſous le vaſe renverſé, ſe répandre à l'entour, & pénétrer le blé, que vous jetterez avec la pelle deſſus votre vaſe renverſé. Il ſe fera, autour de votre blé un cercle de charanſons, que vous ramaſſerez avec un balai ou une pelle, & que vous noierez à meſure dans un chaudron d'eau bouillante. Ceux que vous ne pourrez prendre, ſortiront du grenier. On a, par cette ſimple opération, fait ſortir d'un tas de blé de quatre ou cinq ſeptiers, plein trois boiſſeaux de charanſons. Auſſi-tôt qu'on s'apperçoit que les inſectes ont quitté le blé, il eſt néceſſaire de le bien remuer & cribler, en laiſſant les fenêtres ouvertes pendant quelques nuits : on peut être aſſuré que le blé ne contractera aucun mauvais goût.

Quant aux lieux qui ne ſeront point infectés de charanſons, mais dans leſquels on aura deſſein de mettre du grain, il faudra, pour les en préſerver, les enfumer avec la même huile, & avoir ſoin de bien fermer les fenêtres, les charanſons n'en approcheront point. Pour un grenier, tel grand qu'il ſoit, la dépenſe ne va pas à cinq ou ſix livres par an, ce qui eſt peu de choſe en comparaiſon de la perte que cauſent ces inſectes.

Mais pour purger les granges des charanſons, la propreté eſt le plus grand remede. Lorſqu'on acheve de battre dans la grange les dernieres gerbes, ce qu'on appelle le ſoutrait eſt ordinairement rempli de ces inſectes Il faut bien ſecouer à la fourche ce ſoutrait, en ôter le plus gros, puis abattre avec un balai tous les charanſons qui montent autour des murs; enſuite ramaſſer dans des ſacs tout le fond de la grange, & le jeter au loin dans l'eau. On fera bien, après cela, de paver à chaux & ciment tout le fond de la grange, & crépir les murs juſqu'à trois pieds de haut. Ce moyen, le meilleur de tous pour détruire toute la vermine, eſt pratiqué de tout temps par les meilleurs laboureurs.

Comment purifier le Blé niellé ou noir.

Les pluies d'été froides & les gelées tardives produiſent ſouvent dans les plus belles pieces de blé, des épis noirs & dont le grain ſe trouve quelquefois dur & pierreux; mais ce noir n'eſt qu'à la ſuperficie de l'épi, il ſe diſſipe preſque toujours au van & au crible, & il ne gâte point le reſte de la maſſe, comme fait la nielle.

Lorſqu'on a du blé niellé, comme il rend le pain noir & de mauvais goût, (raiſon pour laquelle on le rebute très-fort dans les marchés) il faut le bien laver, comme on l'a dit, avant que de l'envoyer au moulin, & pour en ôter la nielle & faire par conſéquent du pain fort blanc, on doit avoir une eſpece de bluteau, qui, au lieu de ſoies & d'étamines, ſoit environné de lames de fer-blanc piquées & toutes percées du même côté à peu près comme une rape, dont le côté rude & mordant ſoit en dedans du cylindre du bluteau; à meſure qu'on tourne le bluteau avec la manivelle, tout le blé ſe remue, les taches noires, & tout le mauvais s'attachent à la rape, & par ce moyen on a un grain très-pur. Cette machine, commode pour ôter toute la nielle du blé, eſt de petite dépenſe pour ceux qui font de grandes récoltes.

Il y a des laboureurs qui, avant de porter leur blé moucheté au marché, le lavent & le font auſſi-tôt ſécher au ſoleil, afin qu'on voie moins les grains mouchetés; mais on n'a pas toujours le temps propre pour le faire ſécher, & ce ſeroit

une grande imprudence de l'exposer au marché, s'il n'étoit pas assez sec : d'ailleurs, supposé qu'il le soit, il est certain qu'un blé lavé & séché au soleil, perd une partie de sa qualité & de sa bonté. Les meûniers & les boulangers le connoissent très-bien au maniement ; il est beaucoup plus rude que celui qui n'a point été lavé.

Au défaut du bluteau garni de fer-blanc, comme nous venons de le dire, pour clarifier en peu d'heures le blé moucheté sans le laver, il faut que deux personnes prennent chacune un bout d'une couverture bien laineuse, dans laquelle on mettra environ trente livres de blé ; puis ils la secoueront & l'agiteront avec force. Les grains noirs, qui sont les grains brûlés par la nielle, s'attacheront à la laine, & le blé deviendra clair & beau ; ensuite ils l'ôteront de la couverture & la secoueront bien fort, pour en ôter la poussiere & les ordures qui s'y seront attachées ; après ils y remettront d'autre grain pour le purifier, & continueront ainsi jusqu'à ce qu'ils aient nettoyé tout le blé moucheté qu'on veut vendre ou moudre.

Avis sur les mesures de grains.

Quand on vend ou qu'on achete des grains, il faut prendre garde à la mesure avec laquelle on en fait la livraison, parce qu'elles ne sont pas toutes fidelles ; & outre cela, elles sont si différentes d'un lieu à un autre, que celui qui ne seroit pas instruit de cette différence, se trouveroit souvent trompé. On doit aussi veiller à ne l'être point par les mesureurs : quelques tours de main, quelques coups de genou donnés au boisseau, feront bientôt trouver du mécompte. Voyez ce qui sera dit ci-après sur cet article, au chapitre *du commerce des grains.*

Tromperies des Blatiers.

Les blatiers, (espece de petits marchands ou regratiers qui achetent du blé à un marché pour le revendre à un autre) sont gens suspects, sur qui il y a beaucoup à veiller ; ils mêlent ou falsifient le blé ; ils le fardent en mettant du blé corrompu, mouillé, niellé, ou bis, sous un beau dessus, ils ont des secrets pour le faire renfler, le rendre frais & lui donner du poids, de la couleur & de la main ; & c'est ce qu'ils appellent *blatrer.* Par exemple, pour faire augmenter la mesure des grains qu'ils vendent, sur-tout quand ils sont bien chers, ils prennent un gros grès qu'ils font rougir au feu, puis ils le mettent dans une boîte de fer qu'ils fourrent au milieu du monceau de blé, l'arrosent légérement, & ont soin ensuite de le passer à la pelle pour le faire rafraîchir. On connoît cette tromperie aisément en maniant le grain, parce qu'il est rude sur la main, & moins coulant qu'à l'ordinaire.

Produit de l'arpent de blé.

Un bon arpent de blé peut rapporter deux cens gerbes, & le cent de gerbes peut rendre trois septiers mine. La qualité de la terre & l'amendement décident du plus ou moins.

L'arpent de blé le plus médiocre peut rapporter cent gerbes, qui peuvent rendre deux septiers.

Un bon septier de farine de blé pese, avec le son, deux cens quarante livres, de même que le septier de blé non moulu. Le septier de farine fait ordinairement cent soixante-dix ou cent quatre-vingt livres de pain ; & l'on tient qu'un boisseau de farine bien moulue, doit rapporter seize livres de pain ; le boisseau de blé pesant vingt livres, suivant l'ordonnance & l'usage des vivres de l'armée, rend douze à quinze rations de pain cuit, de vingt-quatre onces chacune.

La cherté du grain a produit ce seul bien, qu'elle a fait détruire plus de vignes que toutes les ordonnances, & pourra peut-être encore faire remettre en blé beaucoup de terres qui sont en pâturages : il n'y a presque point de prairies dans la Chine, qui est si peuplée : les Chinois sement du blé & du riz par-tout, & ils nourrissent leurs bestiaux de la paille qui en provient ; ils disent qu'il vaut mieux que les bêtes vivent avec l'homme, que l'homme avec les bêtes : leurs troupeaux n'en sont pas moins gras. Les chevaux allemands, si vigoureux, ne se nourrissent que de paille hachée, où l'on mêle un peu d'orge ou d'avoine. Mais nos paysans, & tous les gens qui ont peu de moyens, mettent leurs terres en médiocres pâturages, pour éviter les frais de culture & ceux de la dixme, dont on se rachete tant qu'on peut.

Agriculture à prix d'argent.

Il y a des gens qui, pour n'être point embarrassés d'un grand nombre de domestiques ou autrement, trouvent mieux leur compte à faire faire, à prix d'argent, la plupart des ouvrages nécessaires à la culture de leurs terres. Nous avons parlé des prix des ouvrages d'agriculture au chapitre des *soins domestiques*, dans la premiere partie. Nous ne les répéterons point ici.

CHAPITRE VII.

Des Mars ou petits Blés ; & des Fourrages.

Les menus grains, qu'on appelle autrement les mars, parce qu'on les seme vers le mois de Mars, s'appellent encore *petits blés*, & en quelques endroits *tremois*, parce qu'il ne leur faut que trois mois pour venir de semence à graine. On les nomme aussi, dans certains pays, *marsois* & *marsés* : d'où vient le nom de *marseche*, qu'on donne assez communément à l'orge.

Les mars viennent plus vîte, & ils ne demandent pas tant d'apprêts ni de soins que les vrais blés ; ils courent moins de risque, viennent plus abondamment, & ne fatiguent pas tant la terre ; ils sont nécessaires pour la nourriture des bestiaux & pour beaucoup d'autres choses, comme nous le dirons ci-après : on en fait même du pain dans le besoin. Les mars ne sont ordinairement estimés que la moitié des blés, & la sole des blés paie celle des jacheres.

Les petits blés ou menus grains, connus sous le nom de mars, sont l'avoine & l'orge. Les laboureurs y comprennent la vesce, la dragée & autres fourrages qu'ils sement pour l'usage de leurs bestiaux. C'est de quoi nous parlerons dans ce chapitre.

On met aussi au nombre des mars, les légumes & racines qu'on cultive dans les terres labourables, tant pour l'homme que pour les bestiaux. Ces productions seront le sujet du chapitre suivant.

Le chanvre & le lin, que quelques-uns mettent encore au nombre des mars, auront leur chapitre à part. Quant au sainfoin, senegré & autres fourrages vivaces, il nous paroît plus naturel de les regarder comme herbages, & comme tels, de les renvoyer à la suite des prés, puisque proprement les mars ne sont que les menus grains ou petits blés.

Il y a des gens qui ne donnent qu'un labour aux terres en mars avant de les ensemencer ; mais, en condamnant leur paresse, nous avons expliqué, au chapitre du

Labourage, pourquoi il en faut donner deux; le premier, avant l'hiver; le ſecond, lors de la ſemaille.

La plupart des mars, & généralement tous les menus grains, ſe plaiſent dans les terres légeres; & il leur faut de temps en temps de la pluie, pour qu'ils viennent en abondance.

Avoine, Avena.

I. L'avoine eſt celui des menus grains qui ſe ſeme le premier; elle eſt longue & menue, & naît ſur des tuyaux minces, qui portent quelques feuilles étroites, à peu près ſemblables au chiendent; ou, pour mieux dire, elle reſſemble au froment par les feuilles & le chaume, & au haut du tuyau eſt un épi où le grain eſt ſuſpendu par de petits filets déliés, fort éloignés les uns des autres, qui penchent vers la terre en forme de petites ſonnettes.

II. *Eſpeces*. Il y a deux ſortes d'avoines, une cultivée & une ſauvage. La derniere, qui eſt le *bromus* des Latins & des Grecs, croît parmi les légumes & les blés; & c'eſt quelquefois du blé dégénéré; elle eſt toute ſemblable à l'avoine cultivée, excepté que ſes grains ſont plus grands & plus noirs: mais la cultivée eſt incomparablement meilleure, & c'eſt d'elle ſeule dont nous prétendons ici parler. L'enveloppe de l'avoine ſauvage eſt terminée d'une arrête roulée en tire-bourre & coudée par le haut: cette arrête ſert à faire des hygrometres, qui ſont des inſtrumens, comme nous l'avons dit ci-devant, faits pour connoître la ſécheresſe ou l'humidité de l'air.

On appelle *folle avoine*, celle qui eſt ſtérile & ſans grain.

Dans les terres de l'Amérique ſeptentrionale, vers le Canada & dans les petites rivieres dont le fond eſt de vaſe, il croît une autre eſpece d'avoine, qui vient au haut de la tige d'une herbe qui s'éleve de deux pieds au-deſſus de l'eau. Ce grain ſe recueille en Juin, & eſt gros comme le nôtre; mais il eſt une fois plus long, & il rend plus de farine: elle eſt auſſi bonne que le riz.

III. *Uſages*. Pour revenir à notre avoine cultivée, que les Lyonnois & les peuples de l'Aquitaine nomment *civade*, elle ſert principalement en France à nourrir les chevaux. On en fait auſſi du pain dans les temps de diſette; mais, quoique l'avoine ſoit plus nourriſſante que l'orge dont on fait auſſi du pain, & quoique l'un & l'autre de ces grains nous ſervent d'aliment & de médicament en différentes manieres, l'uſage le plus déſagréable & le moins ſain eſt d'en faire du pain. Cependant bien des payſans n'en mangent point d'autres, particuliérement en Savoie.

Le *gruau* n'eſt autre choſe que de l'avoine mondée, c'eſt-à-dire, dont on a ôté la peau, & qu'on a fait ſécher au four, & enſuite réduire en farine groſſiere dans certains moulins faits exprès, dont on ſépare le ſon ſans bluteau. On fait avec le gruau des bouillons, des crêmes & des breuvages très-ſains & fort uſités, principalement en Carême: on les prépare comme nous l'allons dire des orges mondés, & ces précautions peuvent même ſuppléer, dans bien des rencontres, aux bouillons & aux gelées de viande, d'autant plus que l'avoine nourrit encore plus que l'orge. Le meilleur gruau nous vient de Touraine & de Bretagne.

Les Moſcovites font diſtiller l'avoine pour en tirer une eau dont ils font leur boiſſon au lieu de vin; & cette eau n'échauffe & n'enivre pas moins que le vin.

Il y a des avoines rouges, il y en a de noires, il y en a de blanches. Nos laboureurs tiennent que la rouge aime la terre plus légere & plus chaude, qu'elle réſiſte moins aux vents & aux orages, & s'épie plus tôt que la noire: ils diſent auſſi que la rouge eſt plus chaude & moins nourriſſante. La blanche n'eſt pas ſi en uſage, & eſt la moins eſtimée en France, parce qu'elle n'a pas tant de ſubſtance & de farine,

comme il est aisé de s'en convaincre en en faisant moudre un essai. En temps de cherté, il nous en vient beaucoup d'Irlande & de Hollande.

L'avoine est rafraîchissante pour l'homme. La plus pesante, ou pour mieux dire, la plus farineuse, est la meilleure. On en fait aussi de la biere. Ils ont, dans le Maine, une autre sorte d'avoine qui se seme avant l'hiver, & qui se récolte avant les seigles : ce qui est d'un grand secours.

Le muid d'avoine, double de celui de blé à Paris, est aussi de douze septiers, mais le septier est de huit minots ou vingt-quatre boisseaux, au lieu de douze, & se mesure rase. Le muid d'avoine de Paris pese 3300 livres; le septier 275 livres.

IV. *Culture de l'avoine.* Les grandes rigueurs de l'hiver étant passées, pour peu que la terre paroisse traitable, on commence à semer l'avoine, qui est celui de tous les grains qui craint moins le froid : on le seme ordinairement vers la mi-Février; car *avoine de Février remplit le grenier;* mais ce *dictum* n'est bon que par rapport aux terres seches & légeres; mais si la terre étoit trop humide lors de la semaille, il faudroit la différer jusqu'en mars; sinon il se perdroit plus de la moitié de la semence : hors ce cas, plus tôt on semera ce grain, moins il en faudra, & plus la récolte en sera abondante, parce qu'il aura plus de temps à se garantir contre les chaleurs & à multiplier. Au surplus, on seme l'avoine depuis la mi-Février jusqu'à le fin d'Avril; mais elle réussit rarement quand on la seme si tard. Il en faut huit boisseaux & demi ou neuf pour semer un arpent.

L'avoine aime assez les lieux maigres, secs & bien aérés; & quand elle a de l'eau après la semaille, elle en devient beaucoup plus belle & plus touffue. Il faut que les terres où on la seme, aient été recassées, c'est-à-dire, qu'elles aient eu un premier labour après la récolte des blés, avant l'hiver, afin que le chaume ait le temps de s'y consommer : cette façon fait mûrir la terre pendant l'hiver, & la rend plus meuble pour le printemps : on lui donne le second labour avant de semer l'avoine : on la seme après un peu de pluie.

Si c'est en terre forte qu'on la met, on ne doit point la *semer dessous*, c'est-à-dire, que dans ces sortes de terres il ne faut point employer la charrue pour recouvrir & enterrer l'avoine qu'on y a semée; le poids & les dents de la herse suffisent : mais, dans les terres légeres, on a le choix d'enterrer le grain avec la charrue, ou avec la herse passée deux fois & en travers.

Quand les avoines sont levées, on les *roule*, c'est-à-dire, on les *ploutre* avec un cylindre ou gros rouleau de bois qu'un cheval traîne sur toute la piece d'avoine, pour casser les mottes & refouler le plant : cette façon, en rechauffant la plante en terre, lui donne une nouvelle vigueur, qui la fait multiplier plus vîte & rapporter davantage.

Il faut avoir le soin de faire aussi sarcler & échardonner les avoines, parce qu'elles sont fort sujettes aux chardons.

Le froment n'est pas le seul grain qui dégénere; la même chose arrive à l'avoine dans les terres froides qui ont beaucoup de sels, tels que sont ordinairement les prés nouvellement défrichés : l'avoine y vient forte & nombreuse, parce que les sels & l'humidité qui y abondent, font d'abord une belle plante; mais comme il n'y a point assez de chaleur pour la perfectionner, à cause que la froideur du terrein domine, ce n'est souvent qu'une avoine folle qui donne beaucoup d'épis & de belle paille, mais point de grain; ou si peu, qu'on n'en peut pas tirer pour les chevaux ni pour la volaille : c'est pourquoi il faut amender une pareille terre par des fumiers chauds, ou y mettre des grains qui y fructifient mieux que l'avoine.

Quand on bat de l'avoine pour l'employer en semence, on doit prendre garde qu'elle n'ait point été échauffée dans le tas, parce qu'en ce cas elle ne vaudroit rien pour la multiplication.

Dans

Dans la plupart des provinces, l'avoine a un boisseau plus fort d'un quart ou d'un tiers que celui au blé : il y a même des endroits où on la mesure à comble. A Paris il n'y a plus, depuis 1669, qu'un seul boisseau, tant pour l'avoine que pour le blé, & on y mesure à raz; mais comme l'avoine est une fois plus légere que le blé, le septier d'avoine y est de vingt-quatre boisseaux, au lieu que le blé n'en a que douze au septier.

Orge, Hordeum parvum.

I. L'orge, en général, est un grain assez maigre, souvent pointu & piquant, gros du milieu ou du bas, qui naît sur une tige plus basse & plus frêle que celle du froment; elle a pourtant huit nœuds, quoique celle du froment n'en ait que trois ou quatre : la feuille de l'orge est plus longue & plus rude, sa racine est chevelue; & l'épi ou le grain vient en fourreau, est barbu & piquant, & il a deux, quatre ou six côtés.

II. *Especes.* Il y a deux sortes d'orges : 1°. le gros orge, *hordeum magnum, seu polysticum, quod in multos versus spicatur;* c'est l'orge quarré ou l'escourgeon, dont nous avons parlé au chapitre *des blés :* les bas-Picards l'appellent simplement *orge*, & les hauts-Normands *sucrion.* On le seme en automne, & dans les pays chauds, en Janvier, Février & Mars, pour en avoir de bonne heure, ou de la nourriture en vert pour les bestiaux, ou du grain dont on fait du pain grossier, ou dont on nourrit les chevaux : les Flamands en font leur biere.

III. L'orge commun, *hordeum parvum, seu distycum*, dont l'épi est à deux côtes, & le grain plus petit. C'est proprement l'orge de Mars, qu'on appelle en Picardie *pamelle*, en d'autres *marseche*, orge de *galatie* ou orge à deux rangs : & c'est celui dont il s'agit ici. Il y en a de blanc & de rouge, suivant les lieux.

Il y a même deux sortes d'orges qu'on seme après l'hiver; l'orge hâtif ou orge de Mars, qu'on seme en Mars, pour le récolter vers la Saint-Jean; & l'orge ordinaire, qu'on seme en Avril & même en Mai, & qu'on ne dépouille qu'en Août & en Septembre. Il en faut huit boisseaux de Paris par arpent.

IV. *Usages.* L'orge sert, 1°. à nourrir les bestiaux, poules & cochons; on en donne aussi aux chevaux, moitié de l'avoine, après l'avoir fait casser au moulin; elle les nourrit mieux, & sur-tout les jeunes chevaux, ainsi qu'on l'éprouve en Angleterre, en Espagne & en Barbarie.

2°. A faire de la biere.

3°. A faire du pain qui est rafraîchissant & assez nourrissant, mais peu gracieux, dur à digérer, & mauvais pour l'estomac. On n'a pourtant jamais si bien connu de quelle utilité est l'orge, qu'en 1709, lorsque tous les blés ayant été gelés, il fallut recasser les terres pour y mettre de l'orge, du maïs & du millet, qui furent la seule ressource des peuples. Le pain d'orge étoit fort commun anciennement, comme il paroît entr'autres par l'histoire des cinq pains d'orge multipliés.

Dans la Norwege, on fait du pain pêtri de farine d'orge & d'avoine, qu'on cuit entre deux cailloux; plus il est gardé, meilleur il est : on le conserve pour les grands festins & jusqu'à quarante ans, de sorte qu'à la naissance d'un enfant, on mange souvent du pain fait à la naissance de son aïeul.

4°. De l'orge mondé on fait des bouillons, des crêmes, des tisanes, &c. L'orge se prépare en différentes manieres; mais de toutes ces préparations, la plus usitée est l'orge mondé. On prend de l'orge dépouillé de sa peau, on le lave, on le nettoie bien, puis on le fait bouillir lentement avec de l'eau pendant environ cinq ou six heures, jusqu'à ce qu'il tombe en crême comme une espece de bouillie : on y ajoute au commencement un peu de beurre bien frais, & sur la fin un peu de sel.

c'étoit la tisane des anciens, & ils y mettoient quelquefois de l'anet, de l'huile & du vinaigre. Quand on veut rendre l'orge mondé plus agréable, on y jette quelques amandes avec un peu de sucre; & si l'on veut qu'il rafraîchisse plus qu'il ne le fait naturellement, on y mêle des grains de melon & de citrouille. L'orge mondé est une très-bonne nourriture, tant pour les personnes qui sont en santé, que pour les infirmes : il n'a rien de gluant, il passe aisément, il humecte beaucoup, il appaise la soif, il n'excite aucunes flatuosités, il ne resserre point, il rafraîchit & il engraisse. On passe quelquefois l'orge mondé, & alors il est moins nourrissant: c'est ce que les anciens appeloient le *suc* ou la *crême de la tisane*, & on le donnoit dès-lors dans les maladies où il ne falloit pas une forte nourriture. On appelle aujourd'hui cette préparation d'orge, *orge passé*. On le fait quelquefois épaissir en le laissant davantage sur le feu, & alors il nourrit beaucoup plus. Les crêmes d'orge préparées de la maniere qui vient d'être exposée, sont meilleures pour les toux, les enrouemens & les insomnies, que les bouillons à la viande, qui nourrissent à la vérité davantage, mais qui ne sont point si rafraîchissans ni si adoucissans. On peut mêler du lait dans l'orge mondé, & il n'en devient que plus agréable; mais alors il ne vaut rien dans la fievre. L'orge mondé doit être choisi nouveau, bien mondé de sa peau & de ses extrémités, bien nourri, blanc & sec.

5°. L'orge sert encore à faire l'*orgeade* ou *orgeat*, qui est une eau d'orge que les limonadiers vendent, & où il entre de la semence de melon, du sucre & quelqu'eau de senteur.

V. *Culture de l'orge*. L'orge dégraisse & échauffe extrêmement le fonds où on le seme : c'est pourquoi les bons économes n'en mettent qu'environ la vingtieme partie de leurs terres; & on fixe assez souvent, par les baux, la quantité que le fermier en pourra employer en orge, par chaque sole, jusqu'à sa derniere récolte exclusivement; car c'est un usage presque général, qu'un fermier ne seme pour cette derniere dépouille ni orge, ni lin, chanvre, cossa ni rabette, à cause que ces productions alterent le fonds des terres aux champs pour plusieurs années.

L'orge réussit très-bien dans les terres légeres, & dans les terres fortes & même dans les sablonneuses.

Comme il craint le froid & l'eau, on le seme depuis le quinze Avril jusqu'à la fin de Mai, malgré l'ancien proverbe qui disoit, *à la saint George seme ton orge; à la saint Marc il est trop tard*. Le champ doit en être bien amendé, bien labouré de trois labours, & bien meuble; & il faut le semer par un temps sec & clair, & jamais par un temps mou, ainsi que cela s'obsérve pour le froment. Dans les pays chauds, on le seme dès le 13 Janvier. On met environ huit boisseaux d'orge pour ensemencer un arpent. On augmente ou on diminue la quantité de la semence, suivant la qualité de la terre, & suivant la saison & le temps, comme nous l'avons dit pour la semaille des blés. Au surplus, on doit observer la même chose que pour l'avoine.

VI. *Récolte de l'avoine & de l'orge*. Ordinairement on fauche l'orge de Mars au commencement de Juillet; il ne faut pas le laisser mûrir trop, parce qu'il seche aisément, & qu'ayant le tuyau foible, il verse ou s'égrene bien vite.

On ne dépouille l'avoine & l'orge commun, qu'après les blés, assez souvent sur la fin d'Août, plus ou moins tard, suivant le temps où les orges & les avoines ont été semés. Le point de leur maturité est lorsqu'ils jaunissent ou blanchissent. Il vaut mieux scier que faucher les avoines, parce que le fauchage en égrene beaucoup : on ne scie pourtant ces bas grains, que quand ils sont trop épais ou trop mêlés pour pouvoir être fauchés facilement.

Lorsque les avoines sont sciées ou fauchées, on les laisse quelque temps javeler sur le champ, jusqu'à ce que, par la rosée ou par la pluie, le grain commence à

noircir : alors on la ramasse par tas avec des fourches ou fauchets, & de ces tas on en fait les gerbes. L'avoine n'est point sujette à germer comme le blé : c'est pourquoi on la laisse long-temps javeler ; la pluie ne fait que grossir le grain : il y a même des paysans qui, pour cet effet, l'arrosent quand il n'a point plu, parce que l'avoine mouillée, ou, comme ils disent, bien *avenée* en javelle, remplit mieux le boisseau ; mais elle n'en est pas meilleure, ni pour la garde, ni pour la nourriture des chevaux. Un bon arpent d'avoine rapporte cent gerbes, qui peuvent rendre trois septiers mine : l'arpent d'avoine, le plus médiocre, peut rapporter trente gerbes, qui peuvent rendre trois mines.

Le meilleur moyen pour conserver l'avoine & l'orge, c'est d'y mettre des feuilles de laurier. Il n'y a pas de grain qui, quand on le garde, souffre moins de déchet que l'avoine ; il faut la manier souvent. On doit aussi la bien cribler & épousseter avant de la donner aux chevaux, & sur-tout la bien flairer pour savoir si elle n'a point le goût des rats ou de relan, parce qu'il dégoûte fort les chevaux.

Vesce, Vicia.

I. *Especes*. La vesce est une plante feuillue qui se traîne sur terre, & a plusieurs tiges & rameaux assez gros & quarrés qui s'entrelacent, & jettent de petites feuilles longuettes, étroites & moindres que celle de la lentille, dont plusieurs sont attachées à une petite queue ; sa fleur est petite, tirant sur le rouge, & quelquefois blanche ; ces gousses ressemblent à celle des pois, hormis qu'elles sont plus courtes & plus grêles, & elles enferment un grain qui est rond. Il y en a de deux sortes ; l'un blanc, & l'autre roux : c'est ce qu'on appelle vesce d'été.

Car il y a outre cela la vesce noire, qui est l'ers des anciens, *ervum*, ou l'orobe des apothicaires : sa graine ressemble à de petites lentilles ; elle engraisse les bestiaux, sur-tout les bœufs. Elle mûrit plus tard que la vesce d'été : on peut la semer dès l'automne.

L'hivernache, dont nous parlerons dans l'article suivant, est une autre espece particuliere de vesce.

Il y a aussi une vesce sauvage qu'on appelle *vesceron*, & en vieux françois arousse, *arachus* : elle vient d'elle-même dans les haies & dans les blés : elle donne en Juin des fleurs qui ressemblent à celles de l'orobe, & elle mûrit au commencement d'Août : sa feuille est mince, plus grande & plus épaisse que celle de la vesce domestique : sa graine est aussi plus grosse, sa tige quarrée, ses fleurs rougeâtres, & ses gousses plus courtes que celles des pois, & plus grandes que celles des lentilles ; elles enferment trois ou quatre grains noirs.

La *coris* est encore une espece de vesce sauvage qui vient en toute terre sans culture, ou qui se multiplie de semence & de plant : elle trace beaucoup.

II. *Usage de la vesce*. Le fourrage de la vesce est une des bonnes nourritures qu'on puisse donner aux chevaux, bœufs, vaches & moutons, soit en vert ou fané & gardé pour l'hiver ; il les engraisse beaucoup, & fait avoir abondance de lait aux vaches. Le grain de la vesce est excellent pour les pigeons, même la sauvage ; c'est pourquoi on en seme en quelques endroits.

III. *Culture*. La vesce vient assez aisément dans toutes sortes de terres, & elle ne les fatigue point du tout : on peut même y mettre des pois ou autres légumes, quand la vesce est dépouillée : mais il ne faut point la semer auprès de quelque vigne, verger ou plant que l'on veuille conserver, parce que la vesce attire à soi toute la nourriture des plantes voisines, quoiqu'elle engraisse plutôt un fonds que de l'user. On en met environ six boisseaux pour ensemencer un arpent de terre, & on doit l'avoir façonné comme pour l'orge.

Elle vient en grande abondance dans les terres grasses & meubles ; mais on ne s'avise guere d'en mettre dans ses meilleures terres. On doit seulement prendre garde que le froid, la rosée & l'humidité sont très-contraires à ce grain, & le font pourrir bien vîte : c'est pourquoi on ne doit le semer que tard, par un beau temps, & deux ou trois heures après le lever du soleil, afin que sa chaleur ou le vent aient dissipé l'humidité. Il n'en faut semer qu'autant qu'on en peut couvrir le même jour avec la herse. Quand elle est ainsi semée dans un fonds bien façonné, elle vient sans soins, & il n'est pas nécessaire de la sarcler.

Il y a des années si seches que, quoique la vesce soit bien levée & même un peu forte, cependant elle demeure presqu'au même état, & ne peut plus pousser, à cause de la sécheresse. Pour qu'elle fasse de belles productions, il lui faut de l'eau tous les dix ou douze jours, principalement quand elle est dans une terre sablonneuse ; & souvent elle périt faute d'eau, ou bien on n'y recueille que le tiers ou la moitié de la semaille : c'est pourquoi, pour en avoir toujours au besoin, on doit en garder pour trois ou quatre ans ; elle est aussi bonne à semer au bout de cinq ou six ans, que la premiere année, pourvu qu'on ait eu soin de la faire remuer de temps à autre.

Il y en a qui sement de l'avoine parmi la vesce : en ce cas, il faut les mettre à égale mesure, & les bien mêler : la vesce en monte plus haut ; & dès le 15 Mai, on fauche ce grain mélangé, pour le donner aux chevaux & aux bestiaux qu'il engraisse beaucoup, comme bœufs, vaches & moutons.

Dans les pays chauds, comme Languedoc, Provence & Italie, on fait, par an, deux récoltes de vesce ; & il y a deux temps différens pour la semer. Le premier est vers la mi-Septembre, & c'est seulement pour avoir du fourrage : on y jette sept boisseaux de vesce par arpent. La deuxieme semaille se fait au mois de Janvier ou de Février : on n'y met que six boisseaux par arpent ; & c'est pour avoir de la graine, soit pour nourrir les pigeons, ou pour autre usage. Ces deux semailles s'y font assez souvent en terre qui n'a point eu ses labours ; c'est-à-dire, qu'on se contente d'ouvrir seulement la terre avec le soc, d'y jeter la semence, & de la couvrir avec la herse ; mais il vaut beaucoup mieux ne point épargner un premier labour, pour avoir du grain en abondance.

Ceux qui ne font point ainsi deux semailles de vesce par an, l'une pour en avoir du fourrage, l'autre pour en avoir le grain, recueillé en vert une partie de celle qu'ils ont, à mesure qu'ils en ont besoin pour la nourriture de leurs bestiaux ; & ils laissent le reste mûrir en pied sur le champ, pour en avoir de la graine pour les pigeons & pour la semaille, ou pour garder l'hiver.

Les pois & la lentille sont aussi des mars qui demandent la même culture, & dont on fait les mêmes usages que de la vesce, comme nous le dirons dans le chapitre suivant.

Dragée, Hivernache, Brelée, Moncorne, & Blé lent.

La plupart de ces noms sont fantastiques & particuliers à certains pays. Ce ne sont pourtant la plupart que différens mélanges de grains qu'on seme pour en donner la fane & le grain aux bestiaux. Ces différens mélanges étoient tous compris par les Latins sous le nom de *farrago*, comme ils le sont encore en bien des provinces sous le nom de *tremois* ou *tremail*, parce qu'assez souvent ce sont trois sortes de grains mêlés ensemble, ou parce qu'il ne leur faut à la plupart que trois mois pour lever & mûrir. Ces sortes de mélanges sont beaucoup en usage dans les pays gras, à cause que les fermiers y paient ordinairement leurs maîtres de leurs bestiaux ; en sorte qu'ils s'appliquent extraordinairement à multiplier les nourritures &

les engrais, comme il est dit dans tout ce chapitre-ci, & dans tout le chapitre des foins & pâturages. C'est un point d'économie très-important & très-aisé à pratiquer, d'autant plus que, dans ce grand nombre de nourritures, on a de quoi choisir l'espece qu'on veut semer, & de quoi employer toutes sortes de terres & d'endroits; & si les unes manquent, on trouve des ressources dans les autres.

Ce que nos anciens appeloient *bernage*, ne comprend que les mélanges de grains qu'on seme avant l'hiver.

La *dragée* ou *dramie* n'est autre chose qu'un mélange de vesce d'été ou de pois avec un bon tiers d'avoine, qu'on seme ensemble au mois de Mars, pour en nourrir les chevaux en vert avant le mois d'Août. On la coupe à mesure qu'on en a besoin.

Il en est de même de l'escourgeon qu'on a semé dès l'automne dans de bonnes terres: on le coupe en vert dans le printemps, pour le donner aux chevaux; & il a cela au dessus des autres grains, qu'il repousse deux ou trois fois de suite en une même année. C'est en quoi il est d'un puissant secours pour les bestiaux, surtout dans les plaines où l'on manque de pâture. Dans les pays chauds, on ne le seme, pour cet usage, qu'après l'hiver. Voyez-en la culture au chapitre des blés ci-dessus.

Quoique la dragée ne soit ordinairement qu'un mélange d'avoine & de pois ou de vesce, on peut semer, pêle-mêle, tout ce qu'on voudra, soit orge ou avoine, avec pois, vesce, senegré, lentilles ou lupins; & les couper, ou en vert, ou en maturité, pour les garder. Il y en a même qui ne sement que de l'orge pelé, pour en faire du fourrage.

Il est pourtant à propos de choisir ce qui convient à l'état & à la qualité de chaque terrein, à la force & au besoin du bétail; car, par exemple, l'orge demande une bien meilleure terre, & il l'effrite beaucoup plus que les autres mars; de même que les pois engraissent terres & bestiaux; la vesce les échauffe, mais elle ameublit la terre: l'avoine échauffe moins, & elle vient très-bien sur les côteaux, dans les terres légeres, &c.

On seme tout cela au mois de Mars, après avoir donné deux façons à la terre.

L'*hivernage* ou l'*ivernache*, que nous croyons être l'*hibernagium* de la basse latinité, est une espece particuliere de vesce qui passe l'hiver: elle est jaunâtre & différente de la vesce ordinaire, non-seulement pour la couleur du grain, mais encore en ce que le grain & la plante de l'hivernage sont plus forts. Elle veut être semée en automne, & on y mêle ordinairement un tiers de seigle. Comme cette plante est assez délicate, après qu'elle est semée, on la couvre de long fumier sec avant l'hiver, pour la défendre contre la gelée & les oiseaux qui en sont friands. On coupe l'hivernage en vert ou en sec, pour la donner aux chevaux en tout temps.

La *brelée* est un mélange d'avoine & d'orge, qu'on seme en Mars, & qu'on dépouille à la fin du mois d'Août, pour en nourrir les moutons l'hiver.

La *maucorne*, ou *moncorne*, est un autre mélange de pois & de vesce: on la donne l'hiver en gerbes, pour la nourriture des bestiaux, & sur-tout des chevaux.

Le *blé lent* est du blé-seigle & de la lentille, qu'on seme en automne sur des côteaux & autres terres qui ont peu de substance, pour en nourrir les chevaux l'hiver.

Fourrages & verdages.

On appelle *fourrages*, en terme d'agriculture, toutes les pailles, cosses ou herbes qui servent à la nourriture des bestiaux. Telles sont les pailles de blé, les cosses de pois & feves, les vesces, lentilles, lupins, hivernage, dragées, & autres

expliquées ci-dessus ; même l'herbe qu'on va arracher dans les grains verts, pour la nourriture des vaches, & les foins, sain-foin, luzerne, tresle & autres herbes qu'on consomme en vert, ou qu'on garde seches exprès pour cet usage. On les nomme assez communément *verdages*, quand on les coupe en vert. Le vrai *fourrage* sont les pailles, cosses & herbes seches. Dans le militaire, on y comprend aussi le grain ; & la ration de fourrage pour chaque cheval est de douze livres de foin, autant de paille, & trois picotins d'avoine par jour.

La faveur de l'agriculture, & l'utilité des bestiaux nécessaires au commerce & à la vie, ont fait établir cet usage général, qu'on peut mettre tous les ans une certaine quantité de terres en dragées, hivernages, escourgeon, vesce, ou autre tremois qu'on coupe en vert, sans en payer la dixme quand on le consomme en vert, quoique les terres sur lesquelles ces verdages sont excrûs, soient terres labourables qui ont payé la dixme tous les ans. Cette quantité est fixée à deux arpens pour chaque charrue ou harnois de quatre chevaux, & à proportion du plus au moins. Huit bœufs sont comptés pour quatre chevaux, parce que quatre chevaux mangent autant, & font autant de labour que huit bœufs. Les deux arpens fournissent autant de verdages que les quatre chevaux ou les huit bœufs en peuvent manger.

C'est aussi pour procurer, en particulier, dans chaque ménage des champs l'abondance des bestiaux, que quelques coutumes, qui favorisent beaucoup la liberté du pâturage public, permettent cependant à chaque laboureur de réserver une certaine portion de terre en foin ou verdage, pour l'usage de ses propres bestiaux. Ces fonds de réserve s'appellent *épargnes* dans la coutume de Sédan, & *pâtoureaux* en Auvergne.

CHAPITRE VIII.

Des Légumes & des Racines qu'on seme en pleins champs.

On y seme, 1°. des feves, des haricots, des pois, des lentilles, des lupins, des choux, des concombres, &c. 2°. Des raves ou raiforts, des naveaux, des panais & autres grosses racines. Ces deux sortes de productions champêtres, soit légumes ou racines, sont assez souvent comptées parmi les mars, d'autant que c'est presque la même culture : la plupart servent pour les hommes, & toutes se donnent aux bestiaux, tant le fruit que la fane. On y cultive aussi des asperges, &c.

Feves.

I. La feve est une graine longue, de médiocre grosseur, & elle croît sur une plante de même nom, qui pousse des tiges de deux à trois pieds de haut : ces tiges sont creuses & quarrées ; il en sort des feuilles grosses, charnues, un peu longues rangées par paires sur une côte terminée en pointe, & des fleurs velues & crêtées, tantôt blanches marquetées de noir, & tantôt purpurines-noirâtres : à ces fleurs succedent de longues & grosses gousses, qui contiennent quatre à cinq grosses feves.

II. *Especes.* Il y en a de deux especes ; la premiere est longue & plate, ordinairement blanche, quelquefois d'un rouge de pourpre, & la plante sur laquelle elle vient, a les tiges, les feuilles, les fleurs & les gousses plus grandes : c'est la feve de

marais, *faba major*. La deuxieme espece n'est ni si bonne ni si longue, & au lieu d'être plate comme la premiere, elle est ronde dans sa longueur; la couleur en est ou blanchâtre, ou jaunâtre ou noire; & la plante qui la produit a les tiges, les feuilles & les fleurs plus petites, & les gousses qui l'enferment, plus courtes & plus arrondies : c'est la feve de cheval, *faba minor* ou *equina*.

Les feves de la deuxieme espece ne se cultivent que dans les champs; & celles de la premiere, au contraire, ne se voient presque que dans les jardins. Il y a pourtant des paysans qui en mettent de l'une & de l'autre en plein champ. La culture en est la même.

III. *Culture.* Il faut semer les feves dans un terroir gras ou bien fumé, labouré de deux façons & fort meuble, comme pour l'orge, parce que quoique les feves fatiguent moins la terre que la plupart des autres légumes, cependant il leur faut une terre douce & aisée à pénétrer : on doit aussi les bien recouvrir.

Avant de les semer, il est bon de les tremper dans de la lie d'olives ou dans de l'eau de nitre : elles produiront davantage, elles ne seront pas si sujettes aux charansons, & seront plus aisées à cuire. Pour les mettre en terre, on les seme dans la raie derriere la charrue deux à deux, à un pied de distance, quant aux petites feves ou feveroles des champs; mais celles qu'on nomme feves de marais ou de jardin, on la plante en fosse à même distance; quatre rangs sur planche de quatre pieds de largeur, bien fumée de fumier de vache consommé, car elles aiment la terre grasse. On doit les sarcler avec soin quand elles levent, pour qu'elles multiplient davantage, qu'elles mûrissent plus vîte, & qu'elles soient plus parfaites & plus tendres. Elles fatiguent si peu la terre, qu'on peut y mettre du blé, après y avoir depouillé des feves.

IV. *Usages.* Personne n'ignore que les feves sont un légume des plus usités en alimens; elles sont nourrissantes, balsamiques, mais venteuses & lourdes sur l'estomac. On en fait sécher pour les garder, mais elles ne sont plus d'un si bon goût qu'auparavant. Les tiges, les feuilles, les gousses & les fleurs des feves se prennent en décoction. A la campagne, leur grand usage est de servir aux bestiaux, sur-tout aux chevaux, mais en petite quantité, parce que les feves les échauffent beaucoup. On leur donne aussi les tiges & gousses battues; ou bien on les brûle pour en avoir des cendres excellentes, plutôt que d'en bonifier le fumier.

Feves d'Amérique.

Il vient, en Amérique, une espece de feves de même figure & couleur que les nôtres, mais plus petites; elle est séparée par le milieu d'une petite peau déliée, & elle a des vertus opposées à celles de nos feves ordinaires, puisqu'elle purge par haut & par bas très-violemment.

Haricots, Phaseoli.

Les *haricots*, en quelques provinces, *feves de Rome* ou *de Lombardie*, *faséoles*, ou *fasoles*, du latin *phaseoli*, sont des grains un peu longs & épais, la plupart blancs, les autres noirs, les autres rouges ou marquetés : ils ont la figure d'un petit rein, & viennent dans des gousses portées par une plante grêle qui s'étend fort au large, dont les feuilles, qui croissent trois sur une queue, sont de la grandeur & de la forme de celles du lierre, mais plus molles, plus veineuses, moins lisses & d'un vert moins foncé.

On mange les haricots en vert avec leur gousse, ou quand ils sont formés dans la gousse & encore tendres, après les avoir écossé, ou en sec. Il y en a de plusieurs

especes, les uns qui rament & les autres qui sont noués, des blancs, des jaunes & des noirs. On les seme au mois de Mai, avec la binette : on en met environ une douzaine dans chaque place à deux pieds de distance. Un arpent d'haricots est plus lucratif qu'un arpent de blé.

Pois, Pisa.

I. Les pois sont des légumes ronds, d'une grosseur médiocre, qui viennent dans de longues & grosses gousses, sur des tiges minces, creuses & fragiles, garnies de feuilles longuettes, dont les unes sont disposées en collet autour de leur tige; les autres naissent par paires sur des côtes terminées par des mains ou tenons.

II. *Especes.* Il y a des pois de plusieurs especes qui se réduisent à trois principales. Les premiers ou les pois hâtifs sont presque ronds, de couleur verte au commencement, & en séchant, ils deviennent anguleux, blancs ou jaunâtres : ils succedent à des fleurs blanches marquées d'une tache purpurine, & sont renfermés dans de longues gousses. Les seconds sont gros, anguleux ou quarrés, de couleur variée. Les troisiemes sont blancs, petits, & renfermés dans de petites gousses. On seme ordinairement ceux de la seconde espece dans les champs.

III. *Culture.* Les pois demandent une terre neuve & un peu seche : on peut ne la labourer qu'une fois, & la fumer peu. On seme les pois vers le commencement de Mars : les petites pluies leur font du bien, & un temps doux les fait foisonner beaucoup, principalement quand ils n'ont point eu de pluies froides dans le temps de leurs fleurs; car le froid leur est mortel, & il leur faut toujours un plein soleil.

On les seme dans les champs en raies, derriere la charrue, où la raie suivante les recouvre : on doit les semer à claire-voie, c'est-à-dire, en mettre peu & les mettre au large, afin qu'ils ne s'étouffent point, parce que leurs feuillages s'étendent. Quand ils sont levés, on ne les rame point comme dans les jardins, parce qu'ils ne montent pas si haut, & qu'il y faudroit trop de rames. Il y a des laboureurs qui, pour donner un peu d'appui à leurs pois, sement de l'avoine parmi; elle les soutient & les aide à monter. On les cueille à mesure qu'ils mûrissent; & lorsque le temps de leur maturité approche, il ne faut pas négliger d'aller cueillir ceux qui sont mûrs; autrement ils se dessécheroient trop, & il s'en perdroit une partie.

Dans les pays gras, on seme les pois en pleins champs pour la nourriture des bestiaux en toutes saisons. On les abandonne aux soins de la nature jusqu'à la fin de Juillet, qu'ils approchent de leur maturité. Il ne faut point les récolter trop tard, parce qu'ils perdroient tout leur grain. Etant mûrs, on les fauche comme l'avoine. On les laisse par petits tas pendant une huitaine de jours, & on les retourne de temps à autre, pour les enlever secs & bien essorés. On les fauche sur le vert dans les beaux climats.

On ne doit remettre des pois dans une terre aux champs qui en a produit, qu'au bout de neuf ans; & après quatre années dans les jardins : autrement ils leveroient bien; mais ils se sécheroient ensuite, & ne rapporteroient que peu, ou point de grains, à moins de fumer de nouveau le terrein avant de les semer. Les pois sont, de toutes les plantes, celle qui fatigue le moins la terre.

Lentilles, Lentes.

I. Les lentilles sont de petites semences rondes & plates, convexes au milieu, minces

minces vers les bords, dures & lisses; on en fait de bonnes soupes, & on les mange en fricassée, en salades, &c. Elles viennent trois ou quatre au plus, dans de petites gousses portées par une plante haute d'un pied ou d'un pied & demi, dont les feuilles ressemblent assez à celles de la vesce, si ce n'est qu'elles sont plus petites. Les lentilles blanches passent pour les meilleures; & les cendrées sont ordinairement un peu plus grosses; elles sont excellentes, soit en fane, soit en fruit, pour les chevaux.

II. *Especes.* Il y a une troisieme espece qu'on nomme *lentilles à la reine*, mais elles sont si petites qu'on ne s'avise gueres de les manger autrement qu'en coulis. La fleur de la premiere espece en est blanchâtre & purpurine; au lieu que celle de la deuxieme espece est tout-à-fait blanche.

Il y a aussi une lentille de marais qui se trouve dans les eaux dormantes, & surtout dans les fossés; mais son existence n'est qu'une pellicule verte, fort mince, qui n'a de la lentille que la rondeur & la petitesse.

III. *Cultures.* Pour que les lentilles, soit de la grande ou de la petite espece, viennent en abondance, il leur faut donner une terre qui ne soit, ni trop grasse, ni trop maigre; car, dans une bonne terre, elles croissent trop épais & ne donnent que de l'herbe: au lieu que dans un fonds médiocre, elles foisonnent beaucoup en grain, pourvu que, lorsqu'elles sont en fleurs, il n'y survienne point trop de pluie; car l'humidité leur est alors contraire & les empêche de nouer.

Il ne les faut recouvrir qu'à la herse, après les avoir semées, la charrue les enterreroit trop. Il suffit d'un boisseau par arpent.

Il y a deux saisons pour les semer dans les pays chauds; l'une sur la fin d'Octobre, & l'autre au mois de Février; mais dans nos climats tempérés, on ne les seme qu'au mois de Mars. Elles fleurissent & mûrissent en Juillet & Août. On arrache alors la plante, & on la renverse sur la terre par tas, la racine en haut, pour qu'elle s'acheve de sécher plus vîte & qu'elle pourrisse moins: sitôt qu'elles sont seches, on les lie par bottes, qu'on serre promptement pour les battre. On les fait encore sécher au soleil; & quand elles sont seches & bien nettes, on les porte au grenier lorsqu'on en a beaucoup; mais si on en a peu, on les met dans de grands pots, ou autres vaisseaux dans lesquels on les conserve saines & entieres.

Lupins, Lupini.

I. Les lupins sont une espece de pois sauvage dont la plante n'a qu'une seule tige qui est forte, & qui jette alternativement des feuilles velues, molles, quelque peu blanches & divisées en sept portions: sa fleur est d'un blanc pâle, tirant sur le bleu; ses gousses sont resserrées, dentelées à l'entour, longuettes comme celles des feves, & elles enferment cinq ou six grains ronds, excepté vers le milieu: il y en a de blancs, & d'autres jaunâtres, tous deux fort amers: le fruit sort du milieu de la tige; & ses racines tirent quelquefois sur le jaune, & sont fort écarquillées.

Il y a aussi des lupins sauvages, qui sont en grande quantité aux environs de Madrid: ils sont agréables à voir, parce qu'ils ont une fleur rouge-incarnat: il y en aussi de bleues.

II. *Usages.* On trempe les lupins dans l'eau, pour leur faire perdre toute leur amertume: ils servent principalement à nourrir les bœufs l'hiver; mais il faut qu'ils soient trempés dans de l'eau de riviere salée, & on les fait cuire ensuite. On en donne aussi aux chevaux, après les avoir fait passer par plusieurs eaux, pour leur ôter leur amertume. Ils engraissent le bétail & les terres où on les seme: c'est pourquoi ils sont de grand usage en Italie & en Espagne, pour amender les terres

& nourrir les bestiaux, même les hommes; car ce légume est d'un grand usage dans les cuisines, & on en fait du pain en temps de cherté. Les grains de lupins brûlés servent de café en Italie, & on en met la moitié moins que de café, à cause de leur amertume. On en cultive aussi beaucoup en Avignon, en Dauphiné & en quelques autres endroits de France.

III. *Culture.* Ils ne demandent presque point de culture, viennent dans les terres les plus maigres & les plus usées, & ils se plaisent dans les lieux secs & sablonneux. Il n'y a qu'à les semer en Février ou Mars, après un simple labour; ils fleurissent en trois temps différens, depuis le mois de Mai jusqu'au mois d'Août; ils sont mûrs à la fin de Septembre ou en Octobre: on les arrache toujours avant les gelées, & on les garde pour les battre à loisir.

Souvent on en seme pour amender le terroir, en les y enterrant par le labour dès qu'ils ont jeté leur deuxieme fleur, & nous en avons vu ainsi dans le Dauphiné.

Quelque léger que soit le labour qu'on aura donné à la terre, & de quelque maniere qu'on les ait semés, ils viennent sans qu'on les sarcle: il seroit non-seulement inutile, mais encore dangereux de le faire, parce que, pour peu qu'on endommageât les racines, on les feroit périr. Il ne peut rester aucune mauvaise herbe dans le voisinage. Il ne les faut guere couvrir de terre. On ne doit les cueillir qu'après qu'il a plu, parce que, quand il fait sec, ils quittent la gousse trop aisément & se perdent. Pour les garder, il faut les mettre au plus sec du grenier; car, si l'humidité les saisit, les vers s'y engendrent aussi-tôt.

Le fourrage des lupins est un bon engrais pour la vigne; pour cela, on l'enterre comme un vrai fumier au pied de la vigne, lors du labour qu'on lui donne vers la Saint-Jean; ou bien on brûle le fourrage de lupins, & la cendre sert à fumer la vigne: on en met une écuellée au pied de chaque souche.

Pommes-de-terre.

La pomme-de-terre, *solanum tuberosum esculentum. G. B. P.* est une plante originaire du Chili; les Américains naturels l'appellent *papas.* Il est étonnant que les Européens n'en aient fait usage qu'au commencement du dix-septieme siecle. Les Irlandois furent les premiers qui la cultiverent: de l'Irlande, elle passa en Angleterre, en Flandres, en Hollande, en Allemagne, en Suisse, où elle fait la nourriture des deux tiers du peuple. On la cultive aussi en Alsace, en Lorraine, dans le Lyonnois, & dans quelques autres provinces.

La pomme-de-terre est nourrissante, légere; elle facilite le sommeil; c'est un excellent anti-scorbutique. La preuve la plus certaine que ce légume est sain & de facile digestion, c'est que, malgré les excès que nos soldats en faisoient en Allemagne, ils n'en étoient point incommodés.

Ce fruit sert également pour nourrir & engraisser toutes sortes de bestiaux & de volailles, ainsi que les chevaux, les chiens, les cochons, les pigeons, &c.; on le donne cuit d'abord aux chevaux ou bestiaux, jusqu'à ce qu'ils le mangent cru. Les vaches, par le moyen de cette nourriture, donnent du lait abondamment pendant l'hiver. La brebis en nourrit mieux son agneau; les moutons s'en engraissent comme le bœuf; mais on prétend qu'il faut vendre promptement ces animaux au boucher, de crainte qu'ils ne dépérissent par la suite, particuliérement s'ils ont été nourris de pommes-de-terre seules sans addition de farine. Les poules, pigeons, dindons & canards s'engraissent avec cette seule nourriture dont on les empâte.

On fait du pain avec les pommes-de-terre, en les mêlant avec parties égales de farine de blé, comme on fait dans le Hainaut, ou sans addition d'autre farine,

comme en Allemagne. On connoît ce pain à Paris depuis 1770 seulement, sous le nom de pain économique, quoiqu'on le fasse avec le mélange de farine de blé; mais les gens de campagne, en beaucoup d'endroits, mangent les pommes-de-terre avec un peu de sel, après les avoir fait cuire simplement dans les cendres, ce qui est encore plus économique; cette plante d'ailleurs produisant plus que le blé, comme on le verra à l'article de la culture. Voici la maniere d'en faire du pain.

On commence par faire cuire les pommes-de-terre dans l'eau jusqu'à ce qu'elles s'écrasent dans la main comme une pelote de neige; on les pele; ensuite on les écrase avec un rouleau de bois sur une table, pendant qu'elles sont chaudes; après quoi on en forme des pains sans levain qu'on met sur le champ dans des vaisseaux, où cette espece de pâte se raffermit & prend de la consistance; alors on la met au four, & on la fait cuire comme le pain ordinaire: si on ne les pele point, le pain n'en est pas moins bon.

Quand on veut faire ce pain avec de la farine de blé, les uns mêlent cette denrée avec un quart de farine de froment, d'autres avec moitié ou avec les trois quarts, suivant leurs facultés; le meilleur est celui qui est composé de deux tiers de farine de blé, sur un tiers de farine de pommes-de-terre. Ce pain, ainsi composé, est parfaitement bon, plus blanc que s'il étoit de pure farine; il se renfle davantage au four; il est également nourrissant, a le même goût, se conserve plus long-temps frais, & est très-bon dans la soupe; il est difficile de s'appercevoir qu'il n'est pas de pur froment. On observera, quand on fait ce pain avec quelque portion de farine que ce soit, qu'il faut du levain comme pour les pains ordinaires, mais un quart moins d'eau. On pêtrit cette mixtion comme la pâte ordinaire; on la forme en pain qu'on laisse pareillement lever, mais on y met plus de temps, & il faut l'eau plus chaude, & presque bouillante, observant que la pâte soit plus molle que pour les pains ordinaires, & de ne pas tant chauffer le four; ce qui est encore une économie: il faut cependant que ce pain soit bien cuit; il en est meilleur.

La grosse farine de froment, qui ne donneroit que du pain bis, étant mêlée avec les pommes-de-terre, donne du pain plus blanc, qui a l'avantage de se conserver frais, & d'être encore bien mangeable au bout de quinze jours, tel que seroit du pain ordinaire, après cinq ou six jours de cuisson.

On apprête encore les pommes-de-terre de différentes façons en cuisine; on les met dans la soupe; lorsqu'elles sont bien cuites, elles rendent le bouillon épais & nourrissant; si on les fait frire comme les navets, à la graisse ou au lard, le potage alors en a plus de goût. Ce légume s'allie très-bien avec les ragoûts de viande, ou avec le poisson apprêté au beurre, ou en hochepot comme le mouton; on les frit coupées par petites tranches; ou bien on les passe à la poële avec du beurre, du sel & un filet de vinaigre, après avoir été cuites dans l'eau & pelées; les uns y ajoutent un peu d'ail, d'autres un peu de moutarde: on les mange aussi à l'huile & au vinaigre, ou fricassées au beurre avec de l'oignon, & à l'étuvée avec du vin; enfin la meilleure façon est de les hacher étant cuites, & d'en faire une pâte avec de la mie de pain, quelques jaunes d'œufs & des herbes fines, dont on fait des boulettes qu'on fait roussir au beurre dans la casserole. On en fait aussi des tartes comme celles d'amandes.

Il est reconnu qu'un arpent de terre qui produiroit 1200 livres pesant de froment, peut produire 20 mille pesant de pommes-de-terre; de sorte que si une livre de farine vaut trois sols, une livre de pommes-de-terre n'en devroit valoir que deux; un boisseau de froment semé a produit un sac de blé du prix de 24 livres, un boisseau de pommes-de-terre a produit 24 sacs, à 4 livres le sac, 96 livres. La culture des pommes-de-terre est peu coûteuse. On peut les semer sur les jacheres. Les Anglois & les Allemands recueillent de très-beau blé sur les terres où ils

l'ont cultivée : cette plante enrichit le cultivateur ; car non-ſeulement ce légume eſt celui de tous qui rend le plus à l'induſtrie humaine à proportion de ce qu'il en reçoit, mais encore les ſoins qu'on ſe donne pour ſa culture, & les frais qu'il exige ſont amplement récompenſés par la récolte du froment qu'on ſeme enſuite.

Cette plante demande une terre menue ou meuble ; la terre neuve lui convient, elle y fait des progrès étonnans ; elle vient auſſi dans des terreins médiocres, labourées de trois profonds labours, mais elle ne réuſſiroit pas dans les ſables brûlans & arides : ſes productions ſont toujours proportionnées à la bonne ou mauvaiſe qualité du ſol, au plus ou moins d'engrais qu'on lui donne, & dont elle ne peut ſe paſſer : on ſe ſert utilement à cet effet de fumier, de gazons marécageux dans les terres légeres, ou de la cendre qui a ſervi à la leſſive dans les terres fortes.

Votre terre ayant été ainſi amendée & labourée de trois profonds labours, le premier en Novembre, avant l'hiver, le ſecond dans le mois de Février, & le troiſieme en Mars, vous ſemerez ou planterez vos pommes-de-terre à la fin de Mars ou au commencement d'Avril : quand on en fait beaucoup dans les champs, on les ſeme dans la raie ſous la charrue, environ à deux pieds de diſtance. Il en faut quatre ſeptiers & ſix boiſſeaux de Paris pour un arpent. Dans les jardins, & quand on en fait moins, on peut les planter en lignes tirées au cordeau à même diſtance, & on les place dans de petites foſſes, qu'on fait avec la binette, d'environ trois doigts de profondeur. On ſeme ordinairement toutes les petites pommes-de-terre de la groſſeur d'une noiſette, dont on ne pourroit pas faire d'autre uſage : on en met trois dans chaque trou. On n'en met qu'une quand elles ſont groſſes. On pourroit couper les plus groſſes par quartiers, pourvu qu'il y ait un œil à chaque morceau, cela ſuffit pour ſe régénérer ; mais cette méthode eſt fautive, elles ſont ſujettes alors à la pourriture ; il en manque beaucoup. Le plus sûr eſt de les mettre entieres, elles produiront de plus groſſes touffes & feront plus de profit : à la fin d'Avril, les yeux s'enflent & pouſſent peu après. Quand elles ſont levées à une certaine hauteur, on les ſerfouit ; il n'y faut pas d'autre culture. Il y a des pays où on les rechauſſe en ramaſſant la terre autour des pieds en forme de taupiniere, mais c'eſt du temps perdu ; d'autres où l'on fauche les feuillages à la fin de Septembre pour les donner aux beſtiaux, dans l'eſpérance en même temps de faire groſſir les racines, mais le plus grand nombre n'y fait rien, & l'expérience apprend que les pommes-de-terre viennent fort bien ſans aucune de ces précautions.

On arrache les pieds aux environs de la Touſſaint, avant les fortes gelées. Si la terre n'eſt pas trop ſcellée, la fourche ou un crochet convient mieux pour cela qu'aucun outil tranchant ; on détache le fruit ; on le laiſſe un peu reſſuyer ſur terre, & on l'enferme enſuite. On le met en tas pour le conſerver pendant l'hiver, comme nos payſans, en quelques endroits, conſervent leurs pommes juſqu'à Pâques, & plus, dans des caves qui ne ſoient point humides, ou dans des greniers de leurs chaumieres, où elles ſont également à l'abri de la gelée, & ſont bonnes à manger juſqu'à la fin d'Avril : alors le germe commence à pouſſer : elles ne valent plus rien, ſi ce n'eſt pour les ſemer.

Si l'on veut conſerver les pommes-de-terre pendant tout l'été, il faut les expoſer au ſoleil qui les flétrit & en détruit le germe ; on les met enſuite dans des greniers aérés : elles reviennent en peu de temps dans leur état naturel, en les mettant tremper dans l'eau chaude.

En les mettant au four après avoir tiré le pain, elles s'amortiroient comme au ſoleil, mais il ne faut pas les y laiſſer cuire, parce qu'elles ne ſe garderoient pas. On doit les mettre enſuite dans un endroit qui ne ſoit point humide. Celles qui ont ainſi paſſé au ſoleil ou au four ne ſont plus bonnes pour planter.

Obſervation. Elles viennent dans toutes ſortes de terre, mais non pas deux fois de ſuite au même endroit.

Etant plantées dans les jacheres, elles ne nuiront pas à la production du froment ou du ſeigle qu'on y mettra enſuite, pourvu qu'on n'épargne pas le fumier, & qu'on les arrache bien, ſoit en les recueillant, ſoit celles qui levent après les avoir arrachées, car elles étoufferoient le grain qu'on y ſemeroit.

Dans la Marche de Brandebourg, on fait quantité de fromages de pommes-de-terre, & on les préfere à bien d'autres, parce qu'ils ſe conſervent mieux, & ſont fort agréables au goût.

Prenez la quantité de pommes-de-terre que vous jugerez à propos; après les avoir fait bouillir, vous les pelerez & les pêtrirez enſuite avec les mains pour les réduire en pâte; vous y ajouterez alors du fromage blanc, c'eſt-à-dire, la matiere dont on le fait, en quantité égale aux pommes-de-terre, ou même moindre, ſi vous le voulez, pourvu que le tout mêlé enſemble ait une certaine conſiſtance. Vous mettrez alors du ſel, du laurier & quelques clous de girofle pilés. Couvrez bien ce mélange & laiſſez-le un jour ſans y toucher, pour lui donner le temps de fermenter un peu. Vous en formerez enſuite de petits fromages à la maniere accoutumée. Ils deviennent meilleurs à meſure qu'on les garde plus long-temps, & cette nourriture eſt bonne, ſaine & agréable. *Gazette d'Agriculture*, 19 Novembre 1771.

Des Choux, Concombres, &c.

On ſeme & on plante auſſi en pleins champs beaucoup de plantes potageres, comme aſperges, artichauts, concombres, & ſur-tout des choux, tant pour les hommes que pour les beſtiaux. Ils ont au Bas-Maine un chou vert, arbriſſeau qui dure deux ans, & qui s'éleve à dix pieds de hauteur, avec des feuilles d'un grand volume, qu'on arrache à commencer par le pied, à meſure que la plante croît, ſans jamais l'étêter.

Des Racines.

Les navets, les raves, les panais & les carottes, ſont toutes racines qu'on dépouille en plein champ, auſſi-bien que dans les jardins où elles occupent trop de place: elles ſont beaucoup de profit à la campagne, parce qu'elles ſont d'un grand uſage en alimens; & quand on en a trop, c'eſt une des meilleures nourritures pour les beſtiaux, à qui les feuilles de ces plantes ſont toujours un ſecours agréable.

Raves & Navets.

Comme il en ſera parlé ci-après dans le jardinage, nous dirons ſeulement ici en général qu'on ſeme les navets dans les terres ſableuſes légeres, & les raves dans les terres fraîches.

Nous ne parlons pas ſeulement ici des *raves* longues de la petite eſpece; mais auſſi des gros raiforts & des raves, que nous appelons de Limoſin, parce que les Limoſins & les Savoyards, qui n'ont preſque point de grains & peu de viandes, s'en vengent ſur les groſſes racines, qui ſont auſſi très-précieuſes pour leurs beſtiaux: c'eſt pourquoi on crie chez eux famine, quand les raves gelent ou manquent. La rave des jardins, *rapa*, eſt de la petite eſpece; la groſſe rave *raphanus*, eſt le raifort des Botaniſtes; & la rave du Limoſin, *radix*, eſt très-nourriſſante, & ſe conſerve entiere pendant toute l'année. Il y a mâle & femelle parmi les raves: la rave mâle eſt ordinairement ronde, groſſe comme la tête d'un enfant, & s'étendant beaucoup au large: la rave femelle eſt oblongue, beaucoup plus délicate & plus

estimée que l'autre. Elles produisent une très-petite graine, & des racines qui croissent quelquefois jusqu'à une grosseur prodigieuse. Elles veulent être semées fort drues, en terre moite; & elles viennent plus belles par la neige, les brouillards & le froid, quand elles y résistent, que par le beau temps. Il faut que la terre où on les seme soit bien meuble.

On mêle la graine de navets avec un peu de terre, pour ne la point semer si drue; ils levent fort vîte; & alors, quand on voit qu'ils sont trop drus, il faut en arracher une partie & les donner aux bestiaux.

Il n'y a rien de plus aisé que d'avoir beaucoup de raves & de navets; aussi-tôt que l'orge prime est dépouillé, il n'y a qu'à les semer dans la même terre; de cette maniere, elle rapportera deux récoltes par an. Ainsi, comme on seme l'orge prime avant l'hiver, & qu'on le dépouille en Juin, dans le moment qu'on l'a enlevé, on met le feu dans le chaume qui y est resté, le jour même si l'on peut; puis on laboure la terre le plus tôt qu'il est possible, parce que le soleil l'endurcit, si elle n'est promptement labourée; après on la herse bien avec la herse la plus pesante, pour la rendre plus meuble; & ensuite on y seme les racines quand il y a apparence de pluie; le plus tôt est toujours le mieux, les racines en viennent plus grosses. Dans les bonnes terres on les seme souvent avec le chanvre ou autre tremois, qui, quand il est dépouillé, laisse les navets à découvert, & ils grossissent avant l'hiver.

Pour faire grossir les raves & les navets, au commencement d'Octobre, on peut rouler par dessus une barique pleine d'eau: cela abat les feuilles, & fait grossir la racine. Quand la feuille commence à jaunir, ils sont en leur maturité & ne grossissent plus; & c'est pour l'ordinaire en Novembre. On les tire de terre avant les grandes gelées, & on coupe la feuille en les arrachant, pour empêcher que cela ne les échauffe; ensuite on les met à couvert de la pluie, qui les feroit pourrir. Lorsqu'ils sont bien conservés, ils se gardent jusqu'en Avril.

Les *turneps* sont une espece de rave fort grosse, très-profitable pour les bestiaux.

On plante aussi dans les champs des asperges; & dans les marais, des choux, des artichauts & autres plantes potageres dont la culture se trouvera dans la troisieme partie, avec les légumes du jardin.

Loge à Racines.

Si l'on en a une certaine quantité, & que l'on n'ait pas assez de place pour les mettre à couvert, voici la description d'une loge qui se fait sans beaucoup de frais; & on y peut conserver vingt, trente & jusqu'à cent charretées de raves & navets.

Figure de la Loge.



On la place en plein air, en dehors & proche de la maiſon; on prend quatre perches & davantage, ſelon la grandeur qu'on veut lui donner: on plante ces perches en terre, en quarré, & on y attache des claies qui garniſſent les côtés, & font les murs de la loge. Au haut des perches, on laiſſe un vide pour ſervir d'entrée, par où l'on jette les racines dans la loge: on en garnit le deſſus avec d'autres perches, ſur leſquelles on met de la paille en pyramide, pour ſervir de toit & garantir la loge de la pluie. On monte avec une échelle juſqu'à l'ouverture qu'on y a laiſſée, pour y ſerrer les raves & navets; mais il faut en arracher les feuilles, comme nous l'avons déja dit, à meſure qu'on les ôte de terre, parce qu'elles les échaufferoient & les feroient pourrir. Il eſt encore bon, pour les rafraîchir, que l'air & le vent entrent dans la loge: pour cela, on doit y laiſſer un peu de vide par en haut, & les claies doivent être ſerrées de façon que le vent puiſſe paſſer au travers. Les racines ſont ſujettes à s'échauffer & à ſe pourrir promptement dans les granges où l'air & le vent ne pénetrent pas aſſez: la loge ſupplée à cela, & on y laiſſe, dans le bas, une petite porte, par laquelle on tire les racines à meſure qu'on en a beſoin; celles de deſſus tombent à meſure, & on n'a pas la peine de monter à l'échelle pour les aller prendre.

CHAPITRE IX.

Du Chanvre, du Lin & des Orties.

Nous avons parlé jusqu'à présent des semences dont la plupart fournissent à l'homme de quoi le nourrir. Le principal service de celles-ci est de contribuer à le vêtir; & c'est un objet précieux, tant pour l'intérieur de la maison, que pour le commerce du dehors. Elles sont un peu coûteuses pour la main-d'œuvre; mais elles rapportent considérablement, principalement à ceux qui ont beaucoup de monde à occuper aux soins & débits que ces plantes demandent: & après le blé, il n'y en a point qui fournissent tant à l'homme; elles rapportent même plus que le blé.

ARTICLE I. *Du Chanvre*, Cannabis.

Le chanvre est la plante qui porte pour graine le chenevis, & qui a pour écorce une espece de tissu de filets dont on fait de la filasse, des cordes & cordages, de la toile, des voiles à navires, &c. Les feuilles de cette plante sont semblables à celles du frêne, & ont une odeur forte. Il y a chanvre mâle & chanvre femelle: & au contraire de tous les autres être vivans, c'est le mâle qui porte la graine, & non pas la femelle (*). En récompense, le chanvre femelle est plus estimé que le mâle, à cause de la finesse de la filasse qu'il fournit. Le mâle produit de sa tige une plus grande quantité de branches; & de son tronc ou tuyau, on fait du charbon qui entre dans la composition de la poudre à canon. La femelle a les tiges plus minces, & est presque sans branches; elle n'a que des feuilles & point du tout de graines: les feuilles du mâle sont plus grandes & plus noires que celles de la femelle, & elles sortent cinq à cinq, ou six à six d'une seule queue; leur racine est fort chevelue. La femelle qui ne porte jamais de graines, donne cependant des fleurs; & le mâle ne fleurit jamais, quoiqu'il donne la graine.

Quant au *chenevis* ou graine du chanvre, tous les oiseaux l'aiment fort: il sert à nourrir ceux qui sont en cage ou en voliere, de même que les pigeons & les poules qu'on veut faire pondre en hiver, parce qu'il les échauffe beaucoup; on en fait aussi de l'huile, qui sert particuliérement dans les manufactures de draps & laines, & aux Bonnetiers; elle sert encore à faire le savon noir, & à brûler. Le jus de l'herbe de chanvre vert bien exprimé, répandu par terre, y attire aussi-tôt les vers qui en sont très-friands: c'est ainsi que les pêcheurs les prennent pour en faire l'appât des poissons; & quand ils trouvent des trous de vers, ils les en font sortir aussi-tôt, en y jetant de ce jus: c'est par ce moyen qu'ils ont continuellement de quoi amorcer leurs hameçons. De même que si on met de ce jus de chanvre vert dans le fondement d'un cheval, il fera aussi sortir les vers que le cheval aura dans le corps.

Nous avons en France deux sortes de chanvre, qui ne different point pour la graine, mais seulement pour le volume & la force de la plante; le chanvre

(*) On se conforme ici aux idées des personnes de la campagne; car tous les Botanistes savent que c'est le chanvre femelle qui produit la graine, & que le chanvre mâle qui porte les étamines ou la fleur, est l'espece fécondante. L'auteur de cet ouvrage, qui n'est pas du même avis, se contredit page 562, 3e alinea, de la *cueillette du chanvre.*

commun

commun qu'on connoît par-tout, & le gros chanvre qui vient beaucoup plus gros, plus haut & plus garni : la graine s'en vend ordinairement cinq sols plus cher que l'autre ; mais il ne le faut acheter que de gens fideles, pour n'y être pas trompé : la premiere année qu'on le seme, assez souvent il ne réussit pas. : mais les années d'après il fait des merveilles. L'écorce du gros chanvre sert aussi, de même que celle des jeunes tilleuls, à faire ce que les rubaniers de Paris, les marchands de poupées & les religieuses appellent de la *tille*.

Il y a un chanvre sauvage, dont la graine & la racine sont semblables à celles de la guimauve, & les tiges aussi, si ce n'est qu'elles sont plus petites, plus noires plus rudes, & hautes d'une coudée ou pied & demi ; ses feuilles ressemblent au chanvre domestique, mais elles sont plus rudes & plus noires.

Cheneviere.

Pour faire une cheneviere, c'est-à-dire, une terre à chanvre, on doit choisir un fonds fertile & gras, bien exposé, bien amendé & bien meuble, parce que le chanvre aime la terre fraîche & ne vient point dans les pays chauds & les terreins secs : les terres de pré, basses, légeres, douces, aisées à labourer, sont celles qui lui conviennent.

On le prépare dès la fin de l'automne ; il faut le bien labourer devant & après l'hiver, & y mettre les fumiers propres au tempérament de la terre. La fiente de pigeon est très-bonne dans les chenevieres, pourvu que la terre en soit forte ou humide, & qu'on y répande ce fumier huit ou dix jours avant de le couvrir. Il y a bien des gens qui sement de ce fumier sur les sillons ; mais on ne doit le faire que quand on est sûr d'avoir bientôt de la pluie, ou n'y mettre que du crotin bien amorti ; autrement la semence courroit risque d'être brûlée. Le fumier de cheval bien consommé, de brebis, de volailles, les curures de mares & de fossés bien mûries, tous engrais qui rendent la terre légere, lui sont convenables, les cendres, la suie, &c.

Avant de semer le chanvre, la cheneviere doit avoir eu trois labours ; le premier avant l'hiver, pour que la gelée, les brouillards, la neige & les pluies mûrissent le guéret, l'engraissent & le rendent plus doux ; le second immédiatement après l'hiver ; & le troisieme dans le temps qu'il faut l'ensemencer : c'est le moyen de la rendre bien meuble. Quand le champ de la cheneviere est un peu grand & qu'on a un habile laboureur, on fait ces trois labours avec la charrue ; mais il est plus ordinaire & meilleur d'y employer la beche ; la terre est remuée plus à fond & plus également. On ne doit pas négliger de passer la herse par dessus chacun de ces labours : & pour qu'il ne manque rien à ces façons, la meilleure maniere est, dès le premier labour qu'on donne avant l'hiver, de mettre toute la terre du champ par petites buttes, grandes & grosses, chacune quatre fois comme une taupiniere, & espacées à proportion de leur grandeur. Lorsqu'on vient y donner le second labour, on en trouve la terre incomparablement plus meuble.

Les chenevieres ont cela de particulier que, quand la terre y est propre & bien ameublie, elles rapportent les années suivantes de plus beau chanvre & en plus grande quantité que les premieres années, pourvu qu'on ait soin d'en entretenir la fécondité par de bons fumiers.

Culture du Chanvre.

On seme le chanvre depuis la fin d'Avril jusqu'à la mi-Juin. Il aime à avoir un peu d'eau devant & après qu'il est semé ; & par-là il differe du lin, qui pourriroit si la terre étoit humide quand on le seme.

Il faut choisir le chenevis bien nourri & qui soit de l'année; celui de deux ans n'est pas si bon pour la semence. On en met environ deux boisseaux à l'arpent. Il ne doit point être ni trop dru, ni clair semé; car quand il est trop épais, les brins s'étouffent; & quand ils sont rares, ils deviennent trop gros, & on n'en peut faire que des cordes ou de la grosse toile; au lieu qu'on en fait de bon fil à coudre & de la toile plus fine & meilleure pour le ménage & le service, lorsque le champ est médiocrement garni: c'est pourquoi, quand la terre est bonne, il vaut mieux le semer plutôt épais que trop peu, parce que le chanvre en est plus fin.

A mesure qu'on le seme on doit le couvrir avec la herse ou le rateau, & y mettre un épouvantail, ou même le faire garder pendant quinze jours par des femmes ou des enfans, pour chasser les pigeons & les oiseaux qui en sont avides. Les épouvantails de cheneviere sont des figures d'homme, d'osier ou de paille, revêtues de haillons, ou des moulinets de bois à queue claquante, que le vent fait tourner avec bruit, &c. On est souvent obligé d'en mettre non-seulement dans les chenevieres, mais encore dans toutes les terres nouvellement ensemencées, quand les bandes de corneilles & d'étourneaux s'y habituent.

S'il ne vient point de pluie quelques jours après que la cheneviere est ensemencée, on fera fort bien de l'arroser pour la garantir des hâles & des chaleurs. On l'arrose encore lorsque les graines commencent à lever, & on continue jusqu'à ce qu'elles soient assez fortes pour résister aux accidens. Par ces soins on parvient à avoir de beau chanvre dans les années où la sécheresse fait rester ceux des autres à mi-chemin.

Cueillette du Chanvre.

Il faut arracher le chanvre lorsqu'il est mûr; ce qui se connoît entr'autres, quand les feuilles jaunissent, & que le bas de la tige est blanc: alors on ne doit point tarder à l'arracher; c'est ordinairement l'ouvrage des femmes & des enfans.

On le cueille à deux fois; savoir le chanvre femelle en Juillet, & le chanvre mâle sur la fin d'Août. On n'arrache d'abord que le chanvre femelle, qui est celui dont la tige est plus mince & qui n'a point de graine, parce que moins il reste sur la terre, plus il est doux: on le lie par faisceaux de quinze à vingt pouces de tour, que les paysans appellent poignées, à cause qu'ils sont de grosseur à être empoignés à deux mains: on les expose au soleil, à l'air ou au feu, pour en faire sécher la fane: quand elle est bien seche, on prend chaque faisceau l'un après l'autre, on les bat sur un billot, jusqu'à ce que tout le feuillage en soit abattu. De ces poignées ou petites bottes, on en fait de plus grosses pour les faire rouir. Il sort des houpes de chanvre femelle une poussiere fort épaisse & très-puante: on l'étale sur le champ même pour le faire rouir à la rosée d'été, comme nous le dirons ci-après; & ce premier chanvre sert principalement à faire des filets. Les plus déliés & la plus belle filasse sont de cette espece.

(*) La tige du chanvre mâle est d'abord la plus haute, pour que la poussiere qui tombe des fleurs que le mâle porte seul, soit reçue dans les semences que porte, par bouquet, la femelle qui est alors beaucoup plus basse. C'est par-là que l'espece se perpétue; & cette fonction faite, les tiges mâles se dessechent, & on les arrache pendant que les tiges à graine sont encore toutes vertes; elles continuent à monter & à grossir jusqu'à ce que la plante & la graine soient parvenues à leur perfection; & c'est une des raisons pour laquelle le chanvre qui produit la graine, n'est jamais si doux ni si estimé pour les toiles, que l'autre.

(*) Voyez la note au bas de la page 560.

Six semaines après qu'elle est cueillie, on arrache le mâle de même qu'on a fait la femelle : on en fait aussi des bottes un peu plus fortes que celles de la femelle; on les expose au soleil tout debout, en écartant le bas de chaque botte de trois côtés, pour que la plante & la graine s'essorent au soleil : ensuite on les empile les unes sur les autres par monceaux ronds, en sorte que la tête du chanvre soit toujours en haut; on les laisse ainsi en tas pendant cinq ou six jours, pour que le chanvre perde, par la fermentation & par les sueurs, ce qu'il a de plus grossier & de plus humide, & que le chenevis se détache plus aisément. Pendant ce temps il faut avoir soin d'en tenir les têtes bien couvertes, soit de pailles, d'herbes, de feuillages & autres choses capables de le garantir de l'avidité des oiseaux qui en sont très-friands.

Quand le chanvre a ainsi passé ses jours de sueur sur le champ, on n'en bat point les tiges à la main comme on fait celles de la femelle pour les essaner, ce seroit perdre une bonne partie du chenevis; mais on fait une aire quarrée dans la cheneviere; on assemble les bottes de chanvre & on les range debout tout autour de cette aire : puis on y étend un grand drap, sur lequel on bat le chanvre avec un bâton, poignée à poignée, jusqu'à ce qu'il n'y reste plus ni graine, ni fane; & ensuite on en fait de grosses bottes, comme de la femelle, pour les faire rouir. Quant au chenevis, après qu'on l'a rebattu sur le drap pêle-mêle avec les fanes, on le laisse bien sécher, on le crible avec soin, & on le met hors de la portée des rats, dans un lieu sec & propre, où il ne puisse point moisir.

Après que le chanvre est dépouillé, battu & enlevé, il reste dans la cheneviere quantité de menus brins de chanvre & autres herbes, que les bons ménagers ne laissent pas perdre; ils les ramassent avec le rateau, & ils en font de la litiere & du fumier.

Le chenevis est d'un gros commerce pour la semaille & pour la volaille; il se vend en graine pour ces usages : on en fait de l'huile qui sert à brûler : on emploie aussi de cette huile dans les manufactures pour dégraisser & apprêter les laines : le chenevis se vend encore réduit en poudre pilé pour le même usage & pour faire du savon noir.

La graine du chanvre est estimée ordinairement autant que le chanvre même. Cependant il y a des cantons où les paysans l'arrachent tout-à-la-fois, mâle & femelle sans distinction, & avant que le bouquet de chenevis soit tout-à-fait formé; ils laissent seulement quelques brins des plus forts pour mûrir & donner de la semence. Par-là ils s'épargnent la peine de cueillir la femelle à part, & ils dépouillent le tout un peu plus tôt que ceux qui récoltent les deux genres séparément : mais aussi en les arrachant ensemble, la femelle est trop mûre, le mâle l'est trop peu pour la tige même, & on en perd la graine; en un mot ce n'est pas suivre le cours de la nature.

Rouir le Chanvre.

Quand le chanvre est ainsi égrainé & essané, on doit le faire *rouir*, c'est-à-dire, l'exposer à l'eau ou à la rosée, pour qu'il se macere & que le tuyau se corrompe; car s'il n'étoit pas à demi-pourri, on ne pourroit pas en détacher la filasse. Quand il a bien roui, il devient d'un certain roux sale, d'où vient le nom de *rouir*. Mais pour qu'il rouisse bien, l'eau la plus belle ne suffit pas, il faut encore de la chaleur naturelle. Dès que le froid commence à venir, le chanvre se pourrit & se rouille dans l'eau plutôt que d'y rouir comme il faut : les grandes humidités de l'automne sont même suffisantes pour l'empêcher de rouir; & quand il n'a pas bien roui, en le *tillant* (tiller ou teiller le chanvre, c'est en rompre le tuyau avec les doigts, & en tirer l'écorce qui fait la filasse,) on n'enleve de la tige que du chanvre tout noir & qui ne se tire que très-court. C'est pourquoi beaucoup de nos ménageres ne font

rouir leurs chanvres mâles qu'au mois de Mai de l'année d'après qu'ils sont cueillis; ils ont alors un beau temps & de la chaleur, qui sont également rares & incertains après la moisson. A l'égard du chanvre femelle, la chose est différente, parce que, comme on l'arrache plus tôt que le mâle, il est aussi plus tôt prêt à rouir, & le temps y est toujours assez favorable; encore ne doit-on pas négliger d'en profiter aussi-tôt que le chanvre est séché & effané : pour peu qu'on voie le temps disposé à la pluie ou au froid, il vaut mieux ne pas mettre rouir son chanvre, soit mâle ou femelle: il est plus sûr d'attendre au mois de Mai.

Il ne faut pas huit jours au chanvre pour rouir quand le temps est chaud : pour l'avancer, on choisit dans l'eau un endroit où le soleil frappe long-temps, & s'il se peut le long du jour; mais il n'est pas permis de faire rouir le chanvre dans l'eau courante, parce qu'il fait mourir le poisson & corrompt l'eau. Une mare ou quelque fosse à eau servent ordinairement de *rutoirs* ou *roteurs;* c'est ainsi qu'on appelle le lieu où l'on fait rouir la plante dont nous parlons; mais ces rutoirs morts & bourbeux ne rouissent pas si bien, & ne font pas le chanvre si pur & si fin qu'une belle eau courante de fontaine ou de riviere bien exposée, quand on en a de pareilles en sa disposition : ce qu'on peut faire en saignant la riviere; de façon que l'eau du rutoir n'y retourne plus.

Pour bien ranger le chanvre dans le rutoir, on met toutes les bottes dans l'eau l'une après l'autre, on les entasse par tas quarrés; & pour que l'eau n'en enleve aucune, ce qui dérangeroit la masse & feroit que tout le chanvre ne rouiroit pas également, on met de grosses pierres dessus chaque tas, & on le laisse ainsi pendant les huit à dix jours qu'il faut au chanvre pour bien rouir.

Lorsqu'il est hors de l'eau, on en fait des bottes plus petites, on les étale au soleil sur leurs pieds, en écartant en rond le bas des tiges de chaque petite botte ou poignée; on les éparpille aussi le plus que l'on peut, afin qu'elles aient plus d'air, & on les laisse ainsi sécher au soleil: si on est menacé de quelque pluie, il faut se hâter de les mettre à couvert; car une pluie suffit pour les faire moisir.

On fait aussi rouir le chanvre à la rosée, & cette maniere est aisée, sûre, & fait de très-beau chanvre, sur-tout quand c'est au mois de Mai qu'on en fait usage : la voici. Exposez votre chanvre au serein pendant dix ou douze nuits de suite, étendez-le bien sur l'herbe & retournez-le tous les jours de tous côtés; ayez soin de le lever tous les matins avant que le soleil paroisse, mettez-le à couvert, amoncelez-le tout humide, & le laissez ainsi pendant tout le jour; tous les soirs, après le soleil couché, vous le rapporterez & l'étendrez sur l'herbe, & au bout des dix ou douze jours, vous aurez du chanvre d'une belle couleur. C'est ainsi que le pratiquent les femmes de campagne, qui ne font rouir leur chanvre à la rosée qu'au mois de Mai d'après la récolte.

Mais comme on ne peut pas toujours attendre cette saison, soit parce qu'on veut occuper ses domestiques à broyer & tiller le chanvre pendant les soirées d'hiver, ou parce qu'on est pressé d'en faire de l'argent, la plupart des paysans le font rouir tout simplement à l'air aussi-tôt que la graine est battue : pour cela ils ne font que l'étendre sur la cheneviere, & l'y laissent environ quinze jours exposé continuellement à la rosée, au soleil & à la pluie qui n'est point dangereuse sur la fin d'Août : & de cette façon l'humidité & la chaleur qui se succedent, rouissent le chanvre en moins de quinze jours. Cette maniere de rouir a pourtant son inconvénient, qui est, que si la chaleur continue pendant quinze jours avec peu de rosée & sans pluie, le chanvre se desseche & se brûle; en sorte qu'il vaut la moitié ou les deux tiers moins de ce qu'il auroit valu, s'il avoit été bien roui. C'est pourquoi il est à propos de ne risquer à rouir de cette façon qu'une partie de son chanvre, & d'en garder le reste pour le faire rouir au rutoir ou à la rosée de Mai.

Broyer & tiller le Chanvre.

Quand le chanvre eſt roui & ſec, on le garde dans un lieu où il n'y a point d'humidité; & l'hiver, pendant les veillées, on le fait *tiller*, (d'autres diſent *teiller* ou *tailler*) c'eſt-à-dire, peler par des femmes, enfans & autres domeſtiques: on rompt avec les doigts le bout du tuyau, & on tire dans toute ſa longueur l'écorce qui eſt autour. Souvent, au lieu de le tiller ainſi, ſur-tout lorſque c'eſt du gros chanvre, on le *broie* ou briſe ſur la *maque;* puis on entortille le chanvre, ainſi *mâchuré* autour d'une cheville de bois ronde, & on le tire fortement, pour que les fragmens du tuyau ſe rompent & ſe détachent de l'écorce qui reſte nette.

Cette maque, mâchoire, macachoire, brayoire, broye ou brie, (car tous ces noms ſont en uſage) eſt une bancelle compoſée de deux pieces de bois un peu épaiſſes & creuſées de façon qu'elles s'emboîtent l'une dans l'autre, étant poſées horizontalement ſur un tréteau, & attachées par le bout l'une dans l'autre avec une cheville: celle de deſſus étant mobile & ayant un manche pour la lever, en ſe rabattant dans les creux de celle de deſſous, briſe le chanvre qu'on met, poignée à poignée, de travers entre les deux pieces battantes.

Les chenevotes (qui ſont les morceaux du chanvre après qu'il eſt dépouillé) ſervent en bien des endroits, à chauffer le four & à faire de bonnes allumettes.

On peut auſſi faire paſſer par la mâchoire le chanvre teillé; & pour qu'il ſoit plus délié, plus net, plus maniable & plus doux, on le briſe, on l'entortille & on le frotte juſqu'à ce qu'on le trouve aſſez net & aſſez doux.

Ou bien, on poſe debout une planche haute d'environ trois pieds, montée à demeure ſur quelque morceau de bois; &, avec une eſpece de couteau de bois d'écliſſes, on bat le chanvre en l'appuyant le long de la planche, poignée à poignée, pour faire tomber toutes les chenevotes & pailles, & rendre la filaſſe plus liſſe & plus belle. C'eſt ce qu'ils appellent en Picardie & en Normandie *eſcouſſoir* ou *échanvroir;* il y en a même de fer en forme de coupret émouſſé, monté ſur un manche de bois: ils ſe ſervent de cet inſtrument pour le chanvre & pour le lin, & ils appellent cela *eſcouſſer* ou *écoucher*. En quelques endroits ils n'eſcouſſent pourtant que le petit chanvre. On vend ordinairement le chanvre au ſortir de la maque: les autres façons ne ſont plus que pour le rendre affiné, c'eſt-à-dire, prêt à filer.

Serancer.

Lorſque le chanvre eſt bien nettoyé de ſes chenevotes, il n'y a plus qu'à le *ſerancer*, c'eſt-à-dire, le paſſer par le *ſeran*, qui eſt un inſtrument compoſé d'un bout d'ais ſur lequel il y a pluſieurs rangs de pointes de fer fort près les unes des autres, qui forment des dents à peu près comme feroit un peigne à pluſieurs rangs ſerrés. Les dents du ſeran ſont plus ou moins ſerrées, ſelon la fineſſe dont on veut que ſoit le chanvre: on en a ordinairement pluſieurs de différentes fineſſes. Quand on veut ſerancer, on les attache au bout d'une table ſur un eſcabeau ou autre choſe, pour qu'ils ſoient fermes: on prend les paquets de chanvre, on les bat ſur un billot de bois, enſuite on les paſſe par les ferans pluſieurs fois, ſucceſſivement du plus gros au plus fin; & quand le chanvre eſt bien peigné, bien propre & bien clair, on le met en bottes à meſure qu'on en ſerance, & on le porte vendre, ou bien on le file, ſoit au grand rouet, à la quenouille ou au fuſeau; ſuivant les différens uſages de chaque pays.

Le gros chanvre ſert à faire des voiles & gros cordages de navire: le plus fin ſert à faire les belles toiles.

Le degré de perfection du chanvre, c'est-à-dire, celui de la finesse qu'il doit avoir pour être employé aux belles toiles, dépend beaucoup de la nature des terres où il est semé, de l'abondance des engrais, de la multiplicité des labours, de la quantité & qualité de la graine, du temps de la semaille, de la récolte & de l'espece de roui.

Ceux qui en font commerce ont soin de s'informer de quel terroir il vient. En général le chanvre des provinces de Guyenne vaut mieux que celui de Bretagne. On connoît le bon chanvre à sa couleur blanche, à sa force, en essayant d'en rompre quelques brins avec les mains, prendre garde qu'il ne soit mouillé ni humide, parce qu'il s'échaufferoit & pourriroit dans les magasins. Voir si les paquets ne sont point fraudés par le mélange à l'intérieur de quelques mauvaises poignées, & qu'il ne sente point le pourri, mais qu'il ait une bonne odeur.

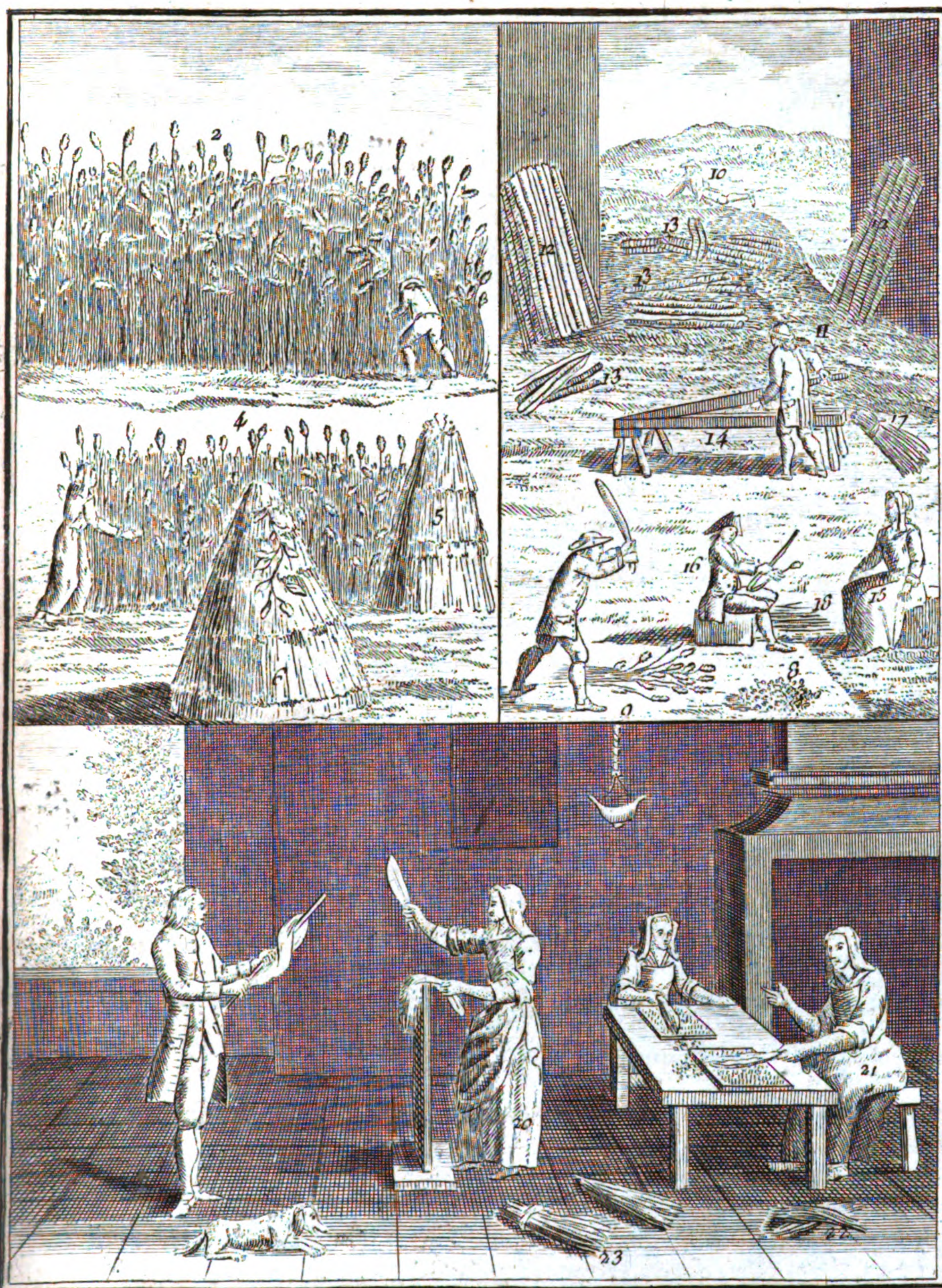
Les *étoupes* (c'est la bourre qui sort du chanvre & du lin lorsqu'on l'habille, qu'on le passe par les serans ou qu'on le file, on met tout à profit en ménage) servent à faire du gros fil pour la cuisine, des toiles d'embalage, des enveloppes, des bouchons de bouteilles, des calfeutrages de vaisseaux; ou bien on les troque ou on les vend aux cordiers: on en fait aussi des tabliers, essuie-mains & autre gros linge de cuisine, du lumignon pour les flambeaux & torches, & de la meche.

Explication de la Planche ci à côté.

1. *Cheneviere, où des femmes & des enfans cueillent le chanvre femelle.*
2. *Chanvre mâle.*
3. *Chanvre femelle.*
4. *Cheneviere, où il ne reste plus que le chanvre mâle, qu'on cueille.*
5. *Poignées de chanvre.*
6. *Meule de chanvre.*
7. *Aire, où l'on bat le chanvre avec un bâton sur un drap, pour en avoir la graine & en faire tomber les feuilles.*
8. *Tas de chenevis qui seche au soleil.*
9. *Poignées de chanvre égrené & effeuillé.*
10. *Homme qui met le chanvre rouir dans un ruisseau courant.*
11. *Chanvre qui rouit dans l'eau.*
12. *Poignées de chanvre roui qui seche au soleil.*
13. *Chanvre qui rouit sur l'herbe à la rosée de Mai.*
14. *Chanvre qu'on brise avec la maque pour le teiller.*
15. *Enfant qui teille du chanvre brisé.*
16. *Autre qui teille du menu chanvre qui n'a point été brisé.*
17. *Brins de filasse de chanvre teillé.*
18. *Chenevotes.*
19. *Homme qui nettoie les brins de filasse en les tordant autour d'une cheville de bois.*
20. *Femme qui nettoie & adoucit la filasse en la battant avec une espece de couteau de bois, le long d'une planche montée debout sur un pied.*
21. *Femmes qui serancent au grand & petit seran.*
22. *Filasse serancée.*
23. *Bottes de chanvre en l'état qu'on les vend.*

ARTICLE II. *Du Lin*, Linum.

Le lin est une plante qui croît & porte de la graine à peu près comme le chenevis, & dont l'écorce est un tissu de filets qui servent à faire du fil & de la toile très-fine. Cette plante a la tige haute de deux à trois pieds, ronde & déliée, peu de rameaux; les feuilles molles, longuettes, aiguës & triangulaires; ses fleurs sont bleues, & elles viennent au haut de ses tiges, au bout de quatre ou cinq petites



Telas fila, Oleum Contero masparío.   Tome I. N.° 18.

branches qui naissent à la cime de chaque tuyau. On seme le lin au printemps & au solstice; il fleurit en Mai & Juin, & après les fleurs il se forme de petites têtes rondes & larges où la graine du lin est enfermée.

Usages & Especes.

Le file & la toile, dont on fait des filets qu'on tire de l'écorce de cette plante, comme du chanvre, sont beaux, fins & de grand usage: & la graine de lin sert à faire de l'huile, dont on fait un grand trafic.

Tous les lins portent de la graine, & l'on n'y distingue ni mâle, ni femelle; ce qui le rend différent du chanvre. L'huile de lin ne gele jamais, & elle est bonne non-seulement à brûler (elle dure plus que l'huile d'olives) mais encore pour les apothicaires, les peintres, &c. Dans le Milanois, on s'en sert aussi en alimens, après lui avoir fait perdre le mauvais goût qu'elle a naturellement.

Nous avons en France deux sortes de lin: le lin têtard & le grand lin. Le lin têtard est plus bas, fort branchu, garni de beaucoup de têtes; qui s'ouvrent & perdent la graine qu'elles enferment, si on n'a pas soin de le cueillir à point un peu avant sa maturité. On le seme à la fin de Mars, on le récolte au commencement de Juin, & on le *drege* pour en avoir la graine aussi-tôt. Le grand lin est plus haut, moins branchu; & comme ses têtes ne s'ouvrent point, on le bat quand on veut en avoir la graine, on le seme en Avril, & on le cueille sur la fin de Juillet.

Les Grecs faisoient leurs cuirasses de lin, en le trempant dans du vinaigre mêlé de sel; ils le préparoient de maniere qu'il se durcissoit, & devenoit impénétrable au fer & au feu.

Culture, récolte & façons du Lin.

Le lin aime, comme le chanvre, les terres grasses, mais moins humides & plus meubles s'il se peut, & il veut de la chaleur. Les prés & autres fonds nouvellement défrichés sont particuliérement propres pour le lin têtard.

Le lin use beaucoup la terre par le grand nombre de ses racines; & il ne faut en remettre dans le même fonds qu'en le fumant bien, & après une année ou deux de repos, pendant lesquelles on n'y aura semé que des productions légeres, comme pois ou vesce. On ne doit point semer de lin dans un fonds qui a rapporté du blé l'année précédente, & il ne faut pas en mettre dans une terre maigre; il l'épuiseroit & n'y réussiroit point.

Il y a des gens qui sement du trefle au mois de Mars dans le champ qu'ils destinent en liniere pour l'année suivante; ils coupent les sommités du trefle vers le 10 Juillet, & ils en fauchent le foin à la fin d'Août; ensuite ils façonnent la terre comme pour le chanvre. Le trefle, loin d'offenser le fonds, ne fait que le préparer pour le lin, parce que ces deux plantes sympathisent beaucoup. Outre le trefle, les cendres de lessive sont encore un bon engrais pour les linieres; & un des meilleurs de tous sont les rognures de cornes & les curures de mares, pourvu qu'elles aient été portées sur le champ avant l'hiver.

Comme le lin craint extrêmement le froid, on ne le seme que quand il n'y en a plus aucun à craindre, & après quelque petite pluie douce, le temps disposé au chaud: on continue cette semaille jusqu'à la mi-Mai, quand le temps n'est pas pluvieux. Il y a des endroits où on la commence en Février; & dans les pays chauds, où il n'y a point ou peu d'hiver, on le seme dès le mois de Septembre & d'Octobre; cependant dans ces contrées, il vient plus chargé de graines que dans nos

climats tempérés, où on ne le seme qu'au printemps; mais aussi dans ces pays-ci il est plus doux & plus fin, & le fil & la toile en sont bien plus estimés.

Dans les endroits où l'on façonne la terre en sillons, on estime qu'il vaut mieux semer le lin sur des sillons larges de huit ou dix raies, que sur de plus étroits; 1°. parce qu'on a plus de facilité pour arroser toute la liniere; 2°. parce qu'il y a moins de terrein perdu, le fonds qui reste vide entre chaque sillon, ne laissant pas que d'en emporter.

On seme la lin comme le chanvre, mais plus à claire-voie, parce que la graine en est bien plus petite. On seme ordinairement le lin têtard sur la fin de Mars; & le grand lin un mois après. Le premier, comme plus sujet à verser & à s'égrener, demande de l'abri, & ne se seme guere que dans les clos : l'autre supporte mieux l'air de la campagne. Souvent on y mêle quelques grosses feves par-ci par-là pour le soutenir, sur-tout dans les endroits où il est sujet à verser.

La terre à lin ne sauroit être trop meuble, ni trop bien nettoyée de toutes racines, plantes & herbes : on en casse encore les mottes après que la graine est semée & hersée, & on y roule le cylindre pour l'unir & l'affaisser; autrement la pluie & le vent la déchausseroient. Le lin réussit pourtant très-bien dans les terres pierreuses, pourvu qu'elles aient un fonds humide & bien frappé du soleil.

La graine de lin dégénere d'année en année, & il faut la renouveler tous les cinq ans au plus tard : on le fait ordinairement au bout de trois ans. Sur les côtes de l'Océan on fait cas de celle qui nous vient de Riga en Livonie : elle vaut mieux la seconde année que la premiere; & c'est ce qui fait soupçonner qu'elle ne doit sa bonté qu'au changement de climat, & aux nouveaux sels qu'elle trouve dans le lieu de sa transmigration.

Le lin est sujet aux insectes, qui le rongent lorsqu'il est de deux doigts hors de terre. C'est pourquoi, quand il y a apparence de pluie, on seme des cendres à claire-voie par dessus le grain naissant : ces cendres détruisent les insectes, & communiquent de nouveaux sels à la terre.

On doit avoir soin de bien sarcler le lin au mois de Mai, & sur-tout de détruire la mauvaise herbe qu'on appelle *goutte de lin*, parce qu'elle s'entortille autour de sa tige, l'empêche de croître & l'étouffe, ou se lie si fort avec le lin, qu'on le trouve entiérement gâté quand on vient à le façonner : quelquefois même la *goutte de lin* croît plusieurs fois avant la cueillette du lin; c'est à quoi il faut veiller.

Le chanvre bien levé ne veut que de la chaleur; mais il faut au lin de petites pluies chaudes de temps en temps, & les arrosemens modérés lui font grand bien quand il est levé & bien enraciné; car, avant cela, les eaux ne font que battre la terre & déchausser la semence. Dans les pays chauds, où les arrosemens artificiels sont nécessaires faute de pluie, on conduit l'eau dans les linieres par de petits canaux.

Le lin têtard demande à être ramé de bonne heure, afin que ses têtes se soutiennent. Quand il approche de sa maturité, on doit veiller à la prévenir, & arracher le lin avant que ses têtes s'ouvrent; sinon, au bout de vingt-quatre heures de chaleur, toute la graine seroit coulée & perdue. Le lin têtard étant ainsi cueilli sur le verd & apporté à la maison, on se sert d'une *drege*, qui est une espece de petit peigne de fer, pour séparer la graine d'avec la tige : ce qui se fait en passant le bout des branches, où sont les têtes & la graine, entre les dents de la drege; & cela s'appelle dreger le lin.

L'autre sorte de lin ne se rame guere; & comme sa tête n'est point sujette à s'ouvrir en plante, il faut le cueillir quand il jaunit, puis le laisser javeler pendant sept ou huit belles journées sur le champ même, afin que le soleil le hâle, essore

la

la plante, & fasse mûrir la graine qu'on ne pourroit pas avoir autrement. Elle est noire ou couleur de marron quand elle est mûre.

On arrache le lin comme le chanvre, mais beaucoup plus tôt, & avec cette différence, que n'y ayant pas de mâle & de femelle à distinguer au lin, on cueille le tout en même temps. On trouve quelquefois des brins qui n'ont point de graine; ils sont d'ordinaire plus bas que les autres : bien des gens les mettent à part, parce qu'ils sont plus doux, & qu'ils donnent de beau fil.

Pour avoir la graine du lin, les uns, après l'avoir cueilli, l'exposent & le retournent à la rosée, sur le champ même, pendant sept à huit jours, & le laissent ensuite sécher, pour le battre avec des maillets & en tirer la graine quand il est bien sec. D'autres ne le mettent point à l'air, mais ils le battent à la maison aussitôt qu'il est sec; car il faut toujours sauver la graine le plus tôt que l'on peut, à cause qu'elle s'échappe aisément, & que les rats & les oiseaux en sont friands.

Lorsque le lin a été dépouillé de sa graine, on le rouit & on le façonne à peu près comme le chanvre.

On rouit le lin comme le chanvre, soit dans l'eau ou à la rosée; mais quand c'est dans l'eau, au lieu que le chanvre veut y être huit à dix jours pour bien rouir, il n'y faut laisser le lin que pendant trois ou quatre jours au plus, pour qu'il acquiere la couleur rousseâtre qui annonce qu'il a bien roui. En l'en tirant, on doit l'amonceler tout mouillé, & le charger de planches, sur lesquelles on mettra de grosses pierres, afin que, toutes les tiges étant pressées les unes sur les autres, elles soient entiérement pénétrées de l'humidité, & qu'elles rouissent également & parfaitement : ou bien, sans qu'il soit besoin de l'amonceler ainsi, on le mettra simplement dans une belle eau courante, & on l'y laissera huit jours; le lin en sera plus blanc. On le fait sécher comme nous l'avons dit du chanvre, ou bien sur une claie sous laquelle on fait un petit feu avec des étoupes & des chenevotes. Quand le lin est bien sec, on le lie en bottes qu'on met dans un endroit à couvert de la pluie, de la rosée & de toute humidité qui y est contraire: on le bat avec des maillets, & on le laisse ainsi jusqu'à ce qu'on veuille le serancer : en cet état il faut le mettre en monceaux, faire tous les jours de nouveaux monceaux, & les charger de quelque chose de lourd, afin qu'il ne se mêle point : ensuite, pour rompre les fétus qui s'y trouvent, & pour que le lin soit plus doux & plus aisé à filer, on le maillote de nouveau, puis, en le prenant poignée à poignée, on le tient de la main gauche appuyé sur une planche bien polie, montée debout, pendant que, de la main droite, on le bat contre cette planche avec une espece de couteau d'éclisses, qui, en coulant le long de la planche & du lin, en fait tomber tout le bois & les paillettes: après on le serance & on le file comme le chanvre.

Le lin court est celui qui donne la plus belle filasse : elle doit être molle, douce sous les doigts, & fine comme de la soie; au lieu que celle du lin long & gros est plus rude, tant à filer qu'à toucher. Le lin roui à la rosée donne une filasse plus douce & plus belle que celui qu'on a fait rouir à l'eau.

La vraie maniere d'avoir du lin choisi & charmant, c'est de trier les brins qui n'ont point de graines, les plus déliés & les plus blancs : on le fait tremper dans l'eau courante environ sept à huit jours; on le fait sécher sans l'entasser, car cela le fait noircir; puis on le bat & on le peigne à l'ordinaire.

Lin sauvage.

Il y a un lin sauvage qui ressemble au lin cultivé, tant par la tige que par la figure de ses feuilles & de ses fleurs, excepté que celles du lin sauvage sont de couleur d'or : on le réduit en filasse qu'on file comme l'autre.

Article III. *Des Orties*, Urticæ.

On fait aussi de la toile d'orties, en les préparant comme le chanvre ; & c'est l'ortie de la grande espece qui sert à cet usage. Les anciens faisoient aussi une espece de lin avec l'écorce du genêt des teinturiers.

Plantes au Lin, Herbes filées & Herbes de soie.

Il croît aux Indes, sur-tout dans les montagnes du Pérou & du Popayan, une plante très-utile d'où l'on tire de la soie, ou plutôt du lin fort délié. La racine de cette plante est pleine de nœuds ; ses feuilles sont comme la lame d'une épée, de l'épaisseur de la main dans le milieu près de la racine, plus minces vers les bords & vers le haut, où elles se terminent en pointe. On coupe ces feuilles quand elles sont d'une certaine grandeur. Après les avoir mises sécher au soleil, on les bat & on en fait un lin qui est assez fort. On en fait aussi des cordons pour les hamacs, des cordages & des filets, des bas qui sont estimés, & des dentelles qui servent à la parure des Mulâtres & des Negres.

L'*abaca* est une espece de lin ou de chanvre que l'on recueille dans quelques-unes des isles Manilles : il y en a de deux sortes, la blanche & la grise. Cette plante est une sorte de platane des Indes, qui se seme tous les ans, qu'on recueille, qu'on fait rouir & qu'on bat comme le véritable chanvre. L'abaca blanc sert à faire des toiles très-fines. On ne fait que des cordages & des cables avec le gris.

L'*Aloë* d'Amérique, que les Hollandois appellent *pite*, donne aux Indiens du fil, des cordes & des hamacs. Les côtes de cette plante se tillent comme le chanvre, & le fil en est fort & fin. Les Portugais du Brésil en font des bas & des gants ; ils le préferent à la soie. On tiroit autrefois en Roussillon, & on tire encore en Espagne, des feuilles de l'aloë ordinaire, une espece de filasse dont on faisoit des dentelles.

On nomme aux Indes orientales, *herbes filées*, une espece d'étoffe ou toile lustrée, que l'on fait d'un fil qui se tire de plusieurs sortes d'herbes. Les Européens n'en achetent guere que par curiosité, parce qu'elles se coupent aisément par les plis.

Les Anglois de la Virginie appellent *herbe de soie*, une espece de chanvre qui y croît naturellement sans culture. On la file comme le chanvre & le lin de l'Europe, & le fil en est plus beau & plus lustré. Les Sauvages n'en faisoient que des cordages & des rets. Les Européens en font des toiles & des étoffes légeres.

Les *herbes lâches* sont des étoffes des Indes orientales, moitié herbes, moitié coton. L'herbe dont on les fait se rouit, se bat & se file comme les orties dont on fait des toiles en France. On fait aussi, dans l'Indostan, un taffetas d'herbes qui sont d'une matiere soyeuse. L'écorce intérieure de l'arbre que les Indiens appellent *lagetto*, & nous *arbor telifera*, est une toile toute faite des mains de la nature : il est commun à la Jamaïque. L'Amérique a aussi l'arbre à meche.

Ces productions étrangeres paroîtront peut-être inutiles ici ; mais nous les mettons non-seulement pour la curiosité, mais encore pour qu'on apprenne, par les exemples & les essais, à faire valoir tous les dons de la nature, soit en naturalisant les plantes étrangeres, soit en mettant à profit toutes celles que nous pouvons avoir.

CHAPITRE X.

De la Navette ou Rabette, du Colsa & autres Graines huileuses.

La navette ou rabette, *napus arvensis*, & le colsa, *brassica agrestis*, sont deux plantes annuelles qu'on ne cultive que pour en avoir la graine dont on fait de l'huile. Comme ces plantes sont très-grenues, elles sont d'un bon profit, & on fait un gros commerce de ces huiles en plusieurs provinces, comme en Brie, Normandie, Picardie, Flandre & Hollande. La grande consommation de ces huiles est pour brûler, pour faire du savon, & pour préparer les laines dans toutes les manufactures qui en emploient. Les bonnetiers & les apothicaires usent aussi beaucoup d'huile de navette. On donne de la graine de navette aux linottes, aux serins, & à quelques autres petits oiseaux.

Nos anciens confondoient la navette & le colsa; ils croyoient même que ce n'étoit autre chose que la graine du navet, parce que la fane & le volume de ces trois plantes se ressemblent assez; mais l'expérience nous a appris qu'elles sont toutes trois différentes. La navette & le colsa sont des choux champêtres qui ont des racines & des qualités bien différentes du navet, & qui demandent une autre culture.

Il y a même plusieurs sortes de navettes: celle que l'on donne aux serins, & que les curieux appellent navette de France, tire un peu sur le violet; elle est plus petite, plus douce & moins amere que les autres especes: la plus grosse & la plus noire est celle qu'on appelle *rabette*; & c'est principalement celle-là qu'on seme en plein champ pour en faire de l'huile.

La graine de la navette & celle du colsa sont à peu près comme la graine de lin, mais noires & rondes; au lieu que la graine de lin est plate, & ordinairement couleur de marron. Le colsa & la rabette demandent une fois plus de fumier que le blé.

On seme la navette & la rabette, depuis la fin de Mars jusqu'en Juillet, à champ uni & à plein champ comme le blé. Elle se plaît assez dans les terres blanchâtres, même en côteaux, pourvu qu'elles soient fortes & préparées par deux ou ou trois labours: on la herse ensuite. Comme cette graine est lente à lever & à monter, pour profiter du terrein, en attendant qu'elle monte, on a coutume, en la semant, d'y mêler de l'escourgeon ou quelqu'autre grain, qu'on coupe de bonne heure en vert.

En automne la navette ou rabette leve, & a la feuille du navet; au lieu que le colsa a la feuille du chou. Au printemps elle monte, fleurit jaune, puis forme sa tige, ses branches & sa graine, & mûrit en peu de temps à mesure qu'elle blanchit. On l'arrache quand elle est mûre: ce qui arrive sur la fin de Juin: on la bat dans le champ même sur des draps, pour en avoir toute la graine: on peut y laisser un peu de paille ou gousse pour nourrir le grain. La tige ne sert qu'à chauffer le four, à brûler & à couvrir: on met les siliques ou cosses en litiere. On vanne la graine, ou bien on la passe par le crible, qu'on fait de crin, pour en ôter la paille; puis on la met dans des tonneaux, afin qu'elle ne diminue & ne se ride pas: elle se garde jusqu'à ce qu'on la porte aux grainetiers, au marché ou au moulin ou pressoir, pour en faire de l'huile après avoir été bien vannée.

Dans la Bourgogne, après la récolte du blé, on ne fait que donner un profond labour à la terre, & on y reseme la graine de navette en la prenant avec les trois

doigts, pour la jeter le plus loin qu'on peut. Après l'hiver elle fleurit, monte en graine comme les raves, & on la coupe quand elle est mûre.

Le colsa demande une bonne terre, forte, grasse & humide. La graine du colsa est plus noire & plus grosse que la rabette : aussi la plante en est-elle plus haute, plus forte, plus branchue, & donne plus de graine que la rabette. On seme le colsa en Juillet & Août, en terre bien préparée comme pour le blé, & on le seme de même. Quand le colsa est bien levé & fort, c'est-à-dire, sur la fin de l'hiver, s'il est trop dru, comme il arrive d'ordinaire, à cause que la plante est forte & vorace, on éclaircit & on transplante ailleurs ce qu'on en a ôté. Pour s'éviter cette peine, bien des gens sement le colsa à la main, en laissant couler trois ou quatre grains dans un trou qu'un homme fait d'espace en espace, en suivant le rayon & la queue de la charrue, lors du dernier labour qu'on donne à la terre; après quoi il n'y a plus qu'à herser. Les pauvres gens mangent dans le pot, & en salade, les feuilles du colsa, quand elles sont jeunes & tendres; car c'est une espece de chou à petites feuilles lavées de pourpre, & fort branchu.

Les bestiaux en sont très-friands, & s'ils s'échappent dans quelque piece de colsa en vert, il ne faut pas le croire perdu pour le voir brouté avant d'être en tuyau; car il repousse assez de vert, quand il a du temps, & que l'œil de la plante n'est pas atteint.

C'est même un point d'économie assez ordinaire de couper les feuilles du colsa depuis le mois de Septembre, dès qu'il est levé, jusqu'au mois de Décembre, pour les donner en vert aux bestiaux, sur-tout aux vaches & aux bœufs qu'on veut engraisser; cela n'empêche point le colsa de repousser pendant l'hiver, & de donner sa graine dans le temps.

Dans les bons fonds on seme le colsa fort épais, pour le vendre à la fin de l'hiver au millier de plantes ou à la perche, à ceux qui veulent alors en planter dans leurs champs, pour l'y récolter l'été suivant.

On coupe le colsa, en été, un peu avant la navette & après les blés. Au surplus, on emploie & on débite le colsa comme la navette. Il faut les récolter par un temps sec, & ne pas attendre que les cosses ou capsules, qui renferment la graine, s'ouvrent, ni même qu'elles soient parfaitement mûres, parce qu'elles s'égreneroient au vent ou à l'abattis.

On ne doit rien mettre dans la terre où l'on a recueilli du colsa ou de la rabette, avant qu'on l'ait bien amendée, parce que ces deux plantes l'effritent beaucoup.

Comme il s'en échappe toujours beaucoup de graine, il y a des gens qui la laissent repousser la seconde année; en sorte qu'ils en ont, par ce moyen, une nouvelle recolte qui n'a coûté ni labours, ni semence : mais cette épargne ne vaut rien, & il vaut mieux employer sa terre à d'autres usages. Le blé vient assez bien après le colsa.

Quelquefois la grande sécheresse de l'été fait manquer le colsa & la rabette. En ce cas, sur la fin d'Octobre, lorsqu'on voit que le champ n'est pas garni suffisamment, on y donne un labour & on y seme du blé.

Quant à l'huile de navette & de colsa, voyez ce qui en sera dit ci-après au chapitre des huiles. La plante du colsa donne plus de graine, parce qu'elle est plus branchue & plus forte, & la graine en est plus forte & rend davantage au boisseau que la rabette : mais la graine de rabette, boisseau pour boisseau, donne plus d'huile, parce qu'elle a l'écorce plus mince; & cette huile est plus estimée & sent moins que celle du colsa. On récolte ordinairement douze mines de colsa à l'arpent.

Les tiges du colsa, & généralement de toutes les plantes huileuses, servent à

couvrir, à chauffer le four & à brûler : on les vend en bourrées pour ces mêmes uſages.

Au reſte, l'intérêt du propriétaire eſt que ſon fermier ne mette point trop de terres en colſa & en rabette, parce que ces graines uſent beaucoup la terre : elles ne rendent point de fumiers ni de fourrages; au contraire, elles demandent une fois plus d'engrais que le blé. C'eſt pourquoi il faut borner par le bail le nombre de terres que le fermier pourra charger de ces ſortes de graines. On dit même des fermiers qui font beaucoup plus de colſa ou de rabette que de blé, qu'ils jouent de leur reſte, en riſquant tout ſi la graine ne réuſſit point. Souvent auſſi la police fixe la quantité de ces ſortes d'emblavures, de peur qu'en en faiſant trop dans les années où le blé eſt très-commun & à bas prix, cela ne faſſe ceſſer l'abondance de cette manne ſi néceſſaire au public.

De la Camomille, Anthemis.

La camomille eſt un ſimple très-connu des apothicaires, parce qu'elle eſt bonne pour les fievres, pour la pierre & autres maladies de la veſſie, pour la jauniſſe & autres ſymptômes du foie, &c. Il y a pluſieurs ſortes de camomilles. L'*adonis*, qui eſt la plus haute de toutes, croît en Italie, & ſe cultive en France dans les jardins. Elles ſont toutes odorantes, hormis la ſauvage.

La camomille ordinaire, qui eſt la ſeule dont il s'agit ici, reſſemble aſſez au lin. Nos payſans, qui en ſement ſur leurs terres, pour avoir leur proviſion d'huile à brûler & vendre le ſurplus, l'appellent *camamine* ou *momille*. Elle ne demande point de ſoins; il lui ſuffit d'un terrein médiocrement bon, préparé par trois labours, & fumé : on la ſeme au mois d'Avril ou de Mai, & on la dépouille au mois d'Août, en arrachant la plante quand elle eſt mûre & jaunâtre. La graine de camomille rend encore plus d'huile, à proportion, que la navette & le colſa.

De l'Alpiſte & de l'Œillette.

On cultive ces deux plantes pour leur graine : on la donne aux ſerins & aux autres oiſeaux, même à la volaille; & elle eſt bonne à pluſieurs autres choſes, comme à faire des huiles, &c.

L'alpiſte, *phalaris*, eſt une graine dorée ou d'un pâle tirant ſur la couleur iſabelle, moins groſſe que le millet, mais moitié plus longue, finiſſant en pointe par ſes deux extrémités. Cette graine engraiſſe & échauffe les oiſeaux; c'eſt leur ſeule nourriture dans les Canaries : on en fait du pain dans les temps de cherté. Elle a le même goût que le millet, & on la cultive de même. La plante de l'alpiſte, qu'on appelle auſſi graine de Canarie, a quantité de racines fort minces, & jette beaucoup de petites tiges ſemblables à celles de l'épeautre, hautes d'un pied & demi, minces, douces & diſtinguées par nœuds. Il y en a dont la graine eſt blanche; il y en a auſſi de noirâtre, & ſouvent la graine varie de couleur. On la tire de Provence; d'Aubervilliers, près de Paris, de Flandre ou de Normandie.

La graine de l'œillette vient d'une plante qui reſſemble au pavot. La bonne vient de Strasbourg ou des environs de Laon. Elle fleurit en Mai & Juin : elle eſt griſe & fort déliée : elle a un petit goût ſucré; & ne differe de celle de pavot, qu'en ce que la graine d'œillette eſt griſe, & que celle du pavot tire ſur le noir. On ſeme & on cultive l'œillette comme le pavot.

Du Pavot, Papaver.

De toutes les especes de pavot, soit blancs ou rouges, doubles ou simples, panachés ou autres, il n'est ici question que des pavots à grosse tête, qu'on cultive en bien des endroits, comme en Allemagne, pour en avoir la graine que les grosses têtes fournissent plus abondamment, & en faire de l'huile qu'on tire à froid, & qu'on emploie dans les salades & sausses, au lieu d'huile d'olive. On s'en sert aussi à brûler & dans les remedes.

On seme la graine de pavots, en plein champ, en Septembre & Octobre, & plus communément en Mars, en bonne terre & en belle exposition. Comme cette graine est fort menue, on la seme mêlée parmi un tiers de cendres; & si elle est trop drue lorsqu'elle est levée, on l'éclaircit, on la sarcle; &, après la fleur passée, quand les têtes blanchissent, on les cueille avant leur parfaite maturité, parce que les graines se perdroient & se repeupleroient.

Du Sesame, Sesamum.

Le sésame, qu'on appelle autrement *jugéoline* ou *sempsen*, est une plante que les uns qualifient blé, les autres légumes, qui a la tige semblable à celle du millet, mais plus haute & plus grosse; les feuilles rouges, les fleurs vertes, la racine blanche, de même que la graine qui est renfermée dans de petits boutons, comme le pavot.

Le sésame multiplie & rapporte beaucoup: on en fait, comme de la navette, une huile qui est de grand débit. Elle sert principalement en médecine: elle ne gele jamais, & elle passe pour la plus légere de toutes les huiles; cependant elle va au fond, si on la mêle avec du vin ou de l'eau-de-vie. On réduit aussi le sésame en farine; & il y a des femmes qui en font des gâteaux, qu'elles trouvent excellens: mais il ne faut point faire cas de ce grain pour la nourriture, parce qu'il est extrêmement lourd & gâte l'estomac, comme font toutes les choses huileuses.

On doit même avouer que les bons ménagers ne se soucient pas de semer du sésame; on aime mieux employer celui qui nous vient d'Asie, de la Morée ou d'Italie, que d'en cultiver beaucoup en-deçà, parce qu'il épuise la terre. Cependant nous parlerons de sa culture, parce qu'il faut parler de tout, à cause de la différence des pays, des terres, des goûts & des profits qui peuvent se trouver à cultiver une plante qui n'est pas commune dans le pays, sur-tout quand elle est aussi utile que l'est le sésame. Dans le Levant, il donne presqu'autant d'huile que les oliviers; & cette huile est meilleure pour la friture, & elle éclaire mieux.

Le sésame demande une terre fort noire & humide, quoiqu'il vienne assez bien dans des sables, pourvu qu'ils soient gras: il multiplie autant que le millet.

Il ne doit être semé qu'en été, par un temps sec, & qui promet l'être constamment: car la pluie nuit au sésame, même après la semaille; ce qui est tout le contraire des autres plantes, dont la pluie avance la germination: du reste il vient sans soin.

Sanve, Rapistrum.

Les pauvres paysans cueillent la sanve un peu avant sa parfaite maturité, parce qu'elle s'égrene aisément: souvent même ils en sement exprès, pour en faire de l'huile à brûler. Nous parlerons ailleurs de cette plante: au surplus, voyez *sanve*, à la table des matieres.

CHAPITRE XI.

Du Safran, du Senevé & de la Moutarde; du Houblon, du Riz, du Gramenmanne & du Tabac.

NOUS renfermons en un ſeul chapitre toutes ces plantes, qui, la plupart, ſervent directement à l'homme pour ſa nourriture.

Du Safran, Crocus.

I. La plante qui produit le *ſafran*, eſt une plante bulbeuſe, (c'eſt-à-dire, qui vient d'oignons & de caïeux), compoſée de pluſieurs feuilles longues, étroites, épaiſſes, douces à manier & cannelées, entre leſquelles il s'éleve vers le commencement de Septembre, une tige baſſe qui ſoutient une fleur bleue, mêlée de rouge & de purpurin, du milieu de laquelle il naît auſſi une eſpece de houpe partagée en trois cordons découpés en crête de coq, d'une belle couleur rouge, & d'une odeur agréable; quand elle eſt en ſa vigueur, on la cueille, on la fait ſécher, & cette houpe eſt le ſafran dont nous nous ſervons, tant parmi les alimens qu'en médecine, & à beaucoup d'autres uſages: quelques jours après il en vient une autre ſemblable ſur la même plante; on la ramaſſe de même que la premiere, pour la faire auſſi ſécher; & ces houpes ſe réduiſent en filamens, comme nous voyons le ſafran. La tige & les fleurs de cette plante viennent avant les feuilles; elle eſt en fleur pendant un mois, puis des fleurs ſortent des feuilles, qui ſont vertes pendant tout l'hiver; le printemps venu, elles ſe ſechent, tombent & diſparoiſſent en été. L'oignon de ſafran eſt gros comme une aveline, charnu, barbu dans ſa partie inférieure, & ſurmonté d'un autre oignon plus petit: le tout eſt revêtu de pluſieurs cartilages jauniſſans comme le glaïeul.

II. *Choix.* Il faut choiſir le ſafran nouveau, bien ſéché, mollaſſe & doux au toucher, en longs filets de très-belle couleur, rouge & peu chargé de parties jaunes, fort odorant, d'un goût & d'une odeur agréables. Il y a des perſonnes qui s'attachent à celui qu'ils trouvent fort gras, qui fait du bruit dans la main, qui picote les yeux quand on l'approche du viſage, qui eſt d'une belle couleur d'or, dont la main reſte teinte, & qui ſe diſſout aiſément quand on le met dans quelque liqueur.

III. *Lieux.* Le ſafran du Levant eſt très-eſtimé; il en vient auſſi de bon en pluſieurs endroits de France, comme en Gâtinois, en Languedoc vers Toulouſe, en Provence vers Orange, en Angoumois & en Normandie. Le meilleur eſt celui de Boiſne & de Bois-commun en Gâtinois: celui de Normandie paſſe pour le moins bon.

IV. *Uſages.* Le ſafran ſert, comme nous l'avons dit, non-ſeulement en médecine & auſſi parmi les alimens, mais encore pour les peintures & les teintures. Les Eſpagnols, les Portugais, les Provençaux, les Tourangeaux en mettent dans preſque tout ce qu'ils mangent, d'autant qu'on lui attribue pluſieurs bons effets, comme de fortifier l'eſtomac, de rendre les ſens plus vifs, de réjouir le cœur & d'exciter à rire. On en fait un grand trafic vers les pays ſeptentrionaux, principalement en Hollande & dans la baſſe Allemagne: c'eſt pourquoi les ſafranieres ſont d'un grand revenu, & on y emploie des champs entiers. Ceux qui ne ſont pas à

portée, ou qui ne sont pas dans le goût d'en faire commerce, n'en mettent que dans un petit espace de terre pour leur provision seulement.

V. *Safran bâtard.* Outre le safran ordinaire dont nous parlons ici, il y en a une autre espece qu'on appelle *safran bâtard* : il en vient beaucoup d'Alexandrie & d'Egypte à Marseille, sous le nom de safranon, pour l'usage des teinturiers. Les apothicaires le nomment *cartam* ou *crocus saracenicus*, & le peuple, graine à perroquets : effectivement les perroquets, les gros becs, qu'on appelle perce-olives (quoiqu'ils n'en cassent pas les noyaux, comme on le dit), & les bréands en sont fort friands. A Marseille on ne leur donne que cette graine pour nourriture ; c'est le *semen cartami*.

Cette plante a les feuilles longues, rudes, piquantes & chiquetées tout autour ; sa tige est d'un pied & demi de haut, ses têtes sont de la grosseur d'une olive, hérissonnées & épineuses, longuettes & écaillées, avec des feuilles au dessous qui s'ouvrent en forme d'étoiles ; sa graine est blanche & anguleuse, lisse & dure, un peu plus grosse qu'un grain d'orge, & elle a au-dedans une moëlle blanche ; sa racine est longue, grêle & fort chevelue ; & sa fleur est semblable à celle du safran domestique. Il n'y a dans le safran bâtard, que la graine qu'on cherche ; elle sert en médecine (entr'autres pour purger le flegme), & aux plumaciers pour teindre leurs plumes en incarnadin d'Espagne, en y mêlant du suc de citron ; elle sert aussi pour teindre les laines & les soies, sur-tout pour l'écarlate bâtarde. Ce safran a cela de bon, qu'il ne demande qu'une terre médiocre & peu de nourriture ; il amende & engraisse le fonds, & n'y laisse aucune racine qui puisse pulluler ou l'endommager. Au surplus, ceux qui seront curieux d'en cultiver, le feront comme nous l'allons dire du safran domestique.

VI. *Culture du safran.* Il vient fort bien dans toutes sortes de climats : il se plaît dans une terre médiocre, qui ne soit pas trop forte ni trop fumée, plutôt légere que lourde ; mais toutefois bien aérée, fort exposée au soleil, épierrée avec soin, bien labourée & bien meuble : il aime les endroits où l'on a mis de l'oignon ; mais l'eau, les souris & les taupes y font bien du tort.

Comme il vient mieux & plus vîte d'oignon que de semence, quand le temps de le planter approche (ce qui se fait aux mois de Mai, de Juin ou d'Août), on achete environ un boisseau d'oignon de safran, plus ou moins, suivant ce qu'on en veut planter : on les laisse mûrir à l'ombre en monceau, pendant une huitaine de jours, dans un lieu sec ; puis, lorsqu'il fait beau temps & que la terre est bien labourée & bien meuble, on les plante en droite ligne, à quatre doigts de distance l'un de l'autre, & on leur donne trois doigts de terre. Il y en a qui ne les plantent qu'au mois d'Août, & qui y mettent du marc de raisins au pied.

Dès qu'ils sont plantés, il faut couvrir la terre de feuilles & de branchages, pour la défendre de la grande ardeur du soleil, jusqu'à ce que les plantes soient levées. Elles n'en seront que plus belles, si l'on a soin de les arroser pendant les chaleurs, sur-tout qu'on soit assidu à les sarcler plusieurs fois l'année, pour que les oignons grossissent & fructifient mieux.

Le safran a cela de particulier, qu'il produit davantage quand il a été bien foulé & bien piétiné avant de jeter sa fleur. La premiere année, les oignons de safran ne produisent que de l'herbe, & la fleur ne paroît qu'au bout de deux ans. Avant qu'elle paroisse, on pare la safraniere sur la fin d'Août : pour cela, on ôte toute l'herbe qui paroît sur la terre, on piétine dessus, on l'unit comme une aire à battre du blé, & on la couvre de broussailles comme auparavant, afin que le soleil n'altere point le safran : plus on foule la terre, plus il vient beau. Il faut pourtant bien se garder de le faire quand la terre est trop humide, ou quand la fleur paroît : on doit aussi avoir soin que les bestiaux, sur-tout les cochons, n'en approchent point

point. La terre, ainsi parée sur la fin d'Août, reste couverte pendant environ un mois, sur la fin duquel on la nettoie avec des rateaux, pour faire place au safran qui naît & fleurit avec l'automne.

VII. *Récolte.* Sa fleur commence à paroître vers la fin de Septembre, & continue jusqu'à la fin d'Octobre. Du milieu de cette fleur sortent trois filamens rougeâtres, accompagnés de petites languettes couleur d'or; & ces filamens, qu'on appelle *attentes* ou *fleches*, sont proprement le safran, le reste de la fleur n'étant d'aucun usage. Chaque fleur ne dure pas long-temps, & l'oignon n'est que vingt-quatre heures à en reproduire une nouvelle : c'est pourquoi il faut les couper adroitement, ou les cueillir de jour à autre à mesure qu'il fleurit, & toujours par un beau temps, le matin au soleil levant, & jamais l'après-midi : en les cueillant, on les met dans un panier garni de linge ou de papier propre, & on les porte chez soi, pour les éplucher le plus tôt qu'on peut.

Pour cela, on les jette sur une grande table, on les couvre, si elles ne le sont pas, on en tire proprement le safran qui y est attaché, & on le met à part : il y en a qui y mettent un peu d'huile pour lui donner du lustre : ensuite on le fait sécher dans un tamis sur de la cendre chaude, ou du moins au soleil; mais c'est le pire, à cause qu'il défleurit & desseche le safran. On doit avoir soin de le remuer de temps en temps. Quand il est bien sec, on le met dans des boîtes ou dans des sacs ou autres vaisseaux bien fermés, & on le garde dans un lieu sec jusqu'à ce qu'on veuille s'en défaire : plus il est rouge, plus il est beau : on le vend quatorze, quinze, seize & dix-huit francs la livre, suivant les années. Il faut cinq livres d'attentes fraîchement cueillies pour en faire une livre de seches. Le safran d'Espagne ne vaut rien, à cause de l'huile qu'on y met pour le conserver.

Il naît, comme nous l'avons déja dit, une deuxieme houpe de fruits dans le même endroit d'où l'on a, peu de jours auparavant, cueilli la premiere.

Comme le safran refleurit de jour à autre, & que ses fleurs se succedent, la récolte en dure un mois entier, & cela fait qu'on a le temps de tout cueillir, quelqu'étendue que soit la safraniere; mais aussi on ne doit point épargner le nombre des journaliers pour profiter du temps de la fleur : elle est sujette à pourrir, pour peu qu'on la garde.

Les fleurs & les graines qu'on dépouille ainsi dans l'automne, sont remplacées par des feuilles qui durent & verdoient pendant tout l'hiver; elles se flétrissent au printemps, & tombent enfin, parce qu'elles ne peuvent pas résister aux moindres chaleurs de l'été.

VIII. *Safraniere.* On donne ordinairement trois labours par an à la safraniere; le premier, quand on plante le safran, ou s'il est déja planté, au printemps quand les feuilles tombent; le second, sur la fin de Juillet; & le troisieme, au commencement de Septembre, quelques jours plus ou moins tard, suivant la sécheresse de l'année. Il faut toujours lui donner le dernier labour par un beau temps, & prendre garde de ne pas offenser les oignons en labourant.

Une safraniere ainsi ménagée, dure trois ans dans sa forte vigueur; elle pourroit continuer à rapporter pendant neuf ans, pourvu qu'on eût bien soin de la labourer, de la sarcler & de l'amender avec du marc de raisin; mais il vaut mieux, après trois ans de production, lever hors de terre les oignons & les caïeux qu'ils ont produits, pour les planter ailleurs, & vendre ce qu'on aura de trop. Aussi-tôt qu'ils sont hors de terre, on doit les mettre à l'ombre, dans un endroit qui ne soit pourtant point humide. Il ne faut jamais les replanter dans l'endroit d'où on les a tirés, parce que la terre est usée à cet égard; on peut y mettre du grain en la fumant bien.

Il y a des gens qui partagent en quatre ce qu'ils ont de terre à mettre en safran;

ils garnissent les derniers quartiers, des oignons & caïeux qu'ils retirent des premiers; &, comme ils ne fleurissent pas tous en même temps, ils ont plus de temps & de commodité pour cueillir le safran, qui refleurit d'un côté pendant qu'on le dépouille de l'autre.

Le safran a sa maladie particuliere. Elle est causée par une petite plante parasite qui s'établit sur l'oignon du safran, s'y nourrit & le détruit à la fin : elle jette des filets en rayons, qui vont s'attacher aux oignons voisins; & ainsi de proche en proche, elle infecte tous les oignons du champ. Le meilleur remede est de le tenir bien labouré & bien sarclé, & de ne point laisser les oignons trop long-temps en terre.

Du Senevé & de la Moutarde, Sinapi.

Le senevé est une petite graine ronde & rouge ou blanche, dont on fait entr'autres la moutarde, & qui vient sur une plante du même nom, dont il y a deux especes, une sauvage & l'autre cultivée. La moutarde sauvage a les feuilles grêles & la graine fort petite. La cultivée, qui vient aussi-bien dans les champs que dans les jardins, est de deux sortes; l'une a des feuilles comme la rave & le panais, & la graine rouge, qui est la moutarde ordinaire; & l'autre a les feuilles chiquetées comme la roquette : la graine blanche est moins forte que la rouge.

Le senevé sert non-seulement à faire de la moutarde, mais aussi à plusieurs autres sortes d'alimens. Sa graine & l'huile qu'on en tire, sont encore employées en médecine; & si on en met dans du vin doux, on l'empêchera long-temps de bouillir. Le senevé sert encore à préparer les peaux qu'on passe en chagrin.

On doit choisir le senevé nouveau, bien nourri, & d'un goût âcre & piquant: plus il est nouveau, meilleur il est, tant pour manger que pour semer; il est pourtant de garde pendant cinq ans. On le casse sous la dent, pour voir s'il est vert au dedans; car s'il est blanc, c'est une marque qu'il est vieux.

On le seme en terre grasse avant l'hiver ou après; mais la semaille du printemps réussit mieux : on doit le mêler avec des cendres & le semer à claire-voie, à cause que la graine en est petite & qu'il multiplie aisément.

Cette plante demande d'être transplantée, pour qu'elle croisse plus haute & plus belle, ce qu'il ne faut faire que pour le senevé qu'on veut manger; car, pour celui dont on veut avoir la semence, on ne doit point le changer de fonds. Il est nécessaire de labourer avec soin & profondément la terre qui a rapporté du senevé, avant que de l'employer à d'autres productions, parce qu'il n'est pas aisé d'en débarrasser le fonds où il a crû.

La *moutarde* dont on se sert communément dans les sausses, n'est autre chose qu'une pâte liquide faite de graines de senevé pilées & mêlées avec du moût, ou vin doux à demi épaissi, comme est la moutarde de Dijon; ou avec un peu de farine & de vinaigre; ce qui la rend plus piquante & excite davantage l'appétit. D'autres n'y ajoutent que du vinaigre sans farine, & si on la veut excellente, on y écrase & démêle un anchois.

On la fait encore de cette façon; il faut bien nettoyer la graine de senevé, la cribler, la laver dans de l'eau froide, & l'y laisser une nuit entiere; ensuite on la presse avec la main, on la pile dans un mortier neuf ou bien propre avec du vinaigre fort, & on la passe. Il y a des gens qui font une moutarde assez agréable de cette maniere : on prend deux onces de graine de senevé & demi-once de cannelle, on pile le tout bien fin, &, avec du miel ou du vinaigre, on en fait une pâte dont on forme des petits pains qu'on fait sécher au soleil ou au four : quand on veut en employer, on les fait dissoudre dans du vinaigre, du verjus ou autre liqueur. Il y en a d'autres qui, pour ôter à la moutarde sa grande âcreté, ne font que tremper la

graine dans du moût; puis ils la préparent comme on vient de le dire, & la mettent dans des petits tonneaux.

Du Houblon, Lupulus.

Le houblon est une plante qui ressemble à la coulevrée, qui monte & rapporte tous les ans comme les asperges, & dont le fruit sert à faire de la biere. On mange aussi les sommités des tiges du houblon en salade, quand elles sont jeunes & tendres; on les cuit & on les sert comme les asperges. On en fait encore des sirops excellens pour les fievres malignes, dartres, &c. parce que le houblon purifie & rafraîchit.

Il est aussi très-propre à faire des treilles; mais la grande consommation & le grand trafic s'en fait dans les pays où l'on boit de la biere, comme en Allemagne, en Angleterre, en Flandres, en Picardie, & un peu en Normandie. On y voit des campagnes entieres de houblonnieres qu'on cultive avec soin, parce qu'elles sont d'un bon revenu; & si quelqu'année de houblon manque, au lieu de dix à douze livres que valoit le cent pesant, il vaudra jusqu'à soixante & quatre-vingt francs.

Quelques-uns l'appellent la vigne du nord, parce qu'en montant il s'entortille autour de ce qu'il rencontre, & que ses feuilles ressemblent à celles de la vigne ou de la coulevrée. Il y a trois, & ordinairement cinq incisures à l'entour de ses feuilles, & elles sont inégales & rudes comme celles du concombre; les sarmens en sont longs, rudes, velus & un peu épineux; les fleurs blafardes, rangées en raisin, d'où sortent quantité de petites bourses ou cloches, qui pendent entassées les unes sur les autres: elles sont de couleur jaunâtre, & renferment une graine noire & amere. Cette plante fleurit sur la fin d'Août, & son fruit qui se forme peu de temps après la fleur, mûrit en jaunissant.

Le houblon croît naturellement le long des ruisseaux, & dans les haies & buissons. Il y en a de deux sortes, le mâle & la femelle: celle-ci est plus basse & moins belle, & porte rarement du fruit; &, comme on ne cultive cette plante en campagne que pour le fruit, c'est toujours le mâle qu'il faut prendre.

Le houblon vient de graine, de plants enracinés, & plus facilement de boutures.

Pour faire une houblonniere, on choisit un bon terrein un peu gras, & plutôt humide que sec, sans cailloux, le moins qu'il se peut; on le marne s'il paroît un peu froid, puis on le fouit au commencement de l'hiver, & une seconde fois au commencement de Mars; après on y fait des trous profonds d'un pied ou un peu moins, & large d'un pied de diametre, chacun à quatre pieds de distance les uns des autres, & en lignes droites; ensuite on met au fond de chaque trou un peu de fumier consommé, & un peu de terre meuble passée à la claie.

La terre étant apprêtée sur la fin de Mars, on prend les boutures ou châtrures du houblon, qu'on a coutume de tailler vers le 25 Mars: on met dans chaque trou cinq ou six de ces boutures que l'on aura coupées, & tous les trous étant garnis, on laisse-là la houblonniere, jusqu'à ce que les boutures replantées aient poussé hors de terre un pied de haut.

Alors on prend de petites perches, comme des rames à féveroles, & on les fiche en terre à côté de chaque trou, afin que le houblon montant s'entortille autour de la rame. Mais on doit bien prendre garde de quelle maniere on met le houblon à la rame: il faut le tourner de gauche à droite, afin que le soleil l'attire à soi; autrement le houblon ne tourneroit point, & se détacheroit toujours de la rame, parce qu'il est de la nature des féveroles & autres plantes foibles qui s'entortillent presque toutes de gauche à droite en montant.

Quinze jours après qu'il aura été ramé, il est nécessaire de donner de nouvelle terre à la plante, &, peu après, la remotter en prenant de la terre d'alentour de chaque pied, pour la jeter autour de la plante en forme de taupiere.

Au mois de Mai ou au commencement de Juin, on donne un troisieme labour à la houblonniere; on la sarcle si l'été est trop sec, on y pratique des rigoles pour l'arroser, & sur-tout on la défend du brout & de la fouille des bestiaux, du moins jusqu'à la récolte, qui se fait ordinairement vers le 8 Septembre. On ne doit pas espérer grand fruit la premiere année ni la seconde, parce que la plante n'a pas encore de force.

En Novembre ou Décembre, on fait porter du fumier à la houblonniere; on en met un demi-pied sur chaque motte de houblon; ensuite on beche la terre bien menue, on la rend meuble le plus qu'on peut, & on renfouit autour de chaque motte le fumier qui a été apporté dessus: après on la beche une seconde fois, au commencement de Mars; & vers le 25 du même mois, on châtre le houblon, c'est-à-dire, qu'on le taille.

Pour cela, il n'y a qu'à découvrir chaque pied, en jetant la terre à côté, couper avec un couteau tout le vieux bois à raz de l'estoc ou cœur de la plante, & la recouvrir avec la main d'un peu de terre passée à la claie ou émiée.

Vers la mi-Avril, quand on voit le houblon pointer comme des asperges à la hauteur de quatre doigts, on amasse des perches de chêne, de saule, tremble ou autre bois blanc, chacune d'un demi-pied de tour au moins, les plus droites & les plus hautes qu'on peut trouver, & on les fiche en terre à force de bras & d'eau, pour les faire entrer deux pieds avant, à côté de chaque motte de houblon; on met à chacune le nombre de perches proportionné à la force de la plante & au nombre de ses jets: ordinairement une perche sert pour quatre ou cinq jets ou montans.

La houblonniere étant emperchée, il faut mettre le houblon à perche, c'est-à-dire, l'y lier avec du fil ou avec de la chaîne de tisserand, & le lier en le tournant, comme il a été dit ci-dessus, de gauche à droite vers le plein soleil. On doit le lier aussi haut que les bras peuvent atteindre.

Ensuite on y donne de nouvelle terre en la butant, & on le laboure pour la derniere fois vers le mois de Juin, comme nous l'avons déja dit.

Dès que la houblonniere est emperchée, il est nécessaire d'y être assidu, pour bien conduire le houblon autour des perches, à mesure qu'il monte, parce qu'il ne faut qu'un coup de vent contraire pour le délier & le rompre ou pourrir: c'est à quoi on doit être attentif.

La récolte du houblon se fait au commencement de Septembre, quand on voit qu'il est mûr, c'est-à-dire, quand il jaunit. Alors on choisit un beau jour; on coupe avec la faucille les harselles ou sarmens du houblon à deux pieds de terre, on arrache les perches en les tirant droit en haut, pour ne les pas rompre. Pour cela, après les avoir un peu ébranlées à la main, on les saisit au pied avec une espece de crochet ou anse de fer recourbé & dentelé, attaché près du bout d'une forte perche, qu'on souleve de l'autre bout pour arracher de terre les perches garnies de houblon. On les dépouille des sarmens & des fruits qui y sont entortillés, en les poussant avec la main jusqu'au bout de la perche, & on en fait des faix, que l'on porte dans l'endroit où l'on veut les éplucher. Cela se fait en détachant toutes les cloches du houblon, que l'on jette à l'un de ses côtés, pendant que l'on jette de l'autre toutes les harselles & les feuilles; ensuite on porte le fruit du houblon sécher à la touraille. Les feuilles de houblon ne sont bonnes qu'au fumier ou à brûler; mais les sarmens sont des liens excellens.

La *touraille* est un petit bâtiment bien couvert, dans lequel est suspendue, à

portée d'un grand homme, une grille de bois, dont les barreaux ne sont espacés que de la largeur d'un doigt, & dont la grandeur ordinaire est de douze à quinze pieds en quarré. On étend son houblon sur cette grille, à l'épaisseur d'un pied & demi à-la-fois. Sous le milieu de cette grille, on fait un grand fourneau de briques (des crues y suffisent) rangées en forme de dôme, ou en dos d'âne, & disposées de façon que la maçonnerie ait presqu'autant de vide que de plein, afin que la fumée & la chaleur du grand feu qu'on fait dans le fourneau, se répandant également partout, les trous de la maçonnerie puissent sécher promptement & également tout le houblon qui est étendu sur la grille. Quand il est sec d'un côté, on le retourne de l'autre avec la pelle; & quand tout le lit est bien sec ou touraillé, on en refait un autre, qu'on fait tourailler de même, & on porte le tout dans un grenier bien couvert, où il se conserve jusqu'à ce qu'on veuille le vendre ou s'en servir à brasser de la biere.

On le vend au poids, tout emballé, soit au mille, soit au cent, depuis deux sols jusqu'à quarante sols la livre. Il a cela de bon, qu'on peut le garder des huit ou dix années sans qu'il se gâte & sans qu'il s'affoiblisse ou diminue considérablement; mais il faut de grands greniers ou autres lieux vastes & secs pour le mettre, parce qu'il occupe beaucoup de place: il se pourrit & chancit aisément, & plus on le garde, plus il y a de déchet au poids. Pour le choix, on prendra celui qui est en belles cloches, doux à la main, & d'une odeur suave.

Une bonne houblonniere dure huit à dix ans dans sa force: le fumier de cheval & celui de vache y sont les meilleurs. Quand elle commence à s'épuiser & à ne faire que des productions maigres & rares, on la renouvelle. Les plus entendus en ont de différens âges, pour avoir toujours du houblon en fruit & en plantes; & par-là, sans avoir aucun vide, ils profitent des bonnes & des mauvaises années, parce qu'ils ont beaucoup de fruit dans les unes, & bien de l'argent de leur fruit dans les autres.

Comme les perches sont la plus grosse dépense des houblonnieres, on doit avoir soin de les préserver de la pourriture & du vol; & il est d'un intérêt égal, pour le propriétaire & pour le locataire, que la houblonniere soit suffisamment fournie de perches, ainsi que de plantes.

Du Riz, Oriza.

Le riz est une espece de froment que nous n'avons pourtant point mis au nombre des autres blés, parce que c'est une plante étrangere. Le grain de riz n'est blanc que quand il est mondé; il approche de la figure du froment ordinaire, si ce n'est qu'il est plus petit: il vient sur un tuyau de la hauteur de deux pieds ou environ, plus gros & plus plein de nœuds que celui de notre froment, & ses feuilles ressemblent à celles du poireau; ce tuyau jette son épi en forme de rameau ou bouquets, où l'on trouve le riz renfermé dans une capsule jaunâtre, rude, cannelée par petites côtes, & terminée par un filet.

On ne cultive point ou presque point de riz en France: on nous l'apporte tout sec de Piémont, d'Espagne & de plusieurs autres endroits. Notre maniere la plus ordinaire est de le manger en grains cuits dans du lait, après l'avoir fait revenir ou gonfler dans de l'eau, & il est d'un grand usage en Carême: on fait aussi une espece de bouillie avec du riz battu. Nous le mêlons quelquefois dans la soupe. Les peuples du Nord mangent les poules & les autres viandes avec du riz & du safran. Autrefois on n'osoit faire une noce, s'il n'y avoit du riz jaune, c'est-à-dire, safrané. Les Orientaux emploient ce grain par-tout; il y en a beaucoup parmi eux qui ne vivent que de riz cuit dans de l'eau; ils en font du pain, dans lequel ils mêlent

du seigle & du millet pour le rendre meilleur ; ils font aussi un vin de riz, qui est d'un blanc ambré & d'un goût de vin d'Espagne ; il porte aisément à la tête, & enivre plus fortement que les autres vins : les Chinois en font leur boisson ordinaire.

On doit choisir le riz net, blanc, nouveau, assez gros, dur, s'enflant aisément quand il a bouilli, & ne sentant ni la poudre, ni la rance.

Le riz ne peut venir que dans une terre humide, & néanmoins il lui faut un climat chaud. Si on veut en cultiver, on doit choisir une terre légere, bien exposée au soleil, maigre ou non, n'importe, pourvu qu'elle soit naturellement humide, ou bien voisine d'un ruisseau ou autre piece d'eau suffisante, pour qu'on puisse inonder la riziere & la mettre à sec à son gré, par les canaux & rigoles qu'on y pratiquera.

Il est nécessaire de donner à cette terre trois labours profonds qui la rendent bien meuble & bien unie, quoiqu'un peu en talus, pour faciliter l'écoulement de l'eau quand il en est temps. Le dernier labour se fait au commencement d'Avril, qui est la saison de semer le riz ; mais avant de le mettre en terre, on doit le laisser tremper dans de l'eau pendant vingt-quatre heures, & ensuite le semer tout humide : après cela on fait aussi-tôt entrer l'eau du ruisseau ou canal dans la riziere, & on en couvre toute la terre ensemencée à la hauteur de deux doigts, pendant environ cinq mois entiers. Quand on voit l'herbe s'y former en épi, comme elle fleurit & grene en peu de temps, on redouble l'eau, pour empêcher que le grain ne soit mêlé & gâté.

On en fait la récolte au commencement de Septembre, cinq mois après qu'on l'a semé ; mais il faut avoir eu soin de faire écouler l'eau quelques jours avant de le cueillir, pour que le champ seche. De cette maniere on aura quantité de riz, & on pourra y en mettre trois années de suite sans laisser reposer la terre ; la derniere récolte n'en sera pas moins abondante que la premiere, & le champ n'en sera que plus gras & plus net de toutes herbes & insectes : on pourra même y semer ensuite du froment ou du méteil pendant deux ou trois ans de suite, & le blé ne laissera pas d'y venir fort & grenu.

Du Gramen-manne, Gramen-mannæ *ou* Sanguinella.

Le gramen-manne est une espece de chiendent qui a cinq ou six pointes & quantité d'épis à la cime, & qu'on se met dans le nez pour se faire saigner. Sa graine est blanche comme celle du riz, & plus petite que celle du millet ou du panis : il naît avec une écorce comme l'orge, qu'on ôte en le pilant.

On le seme & on le cultive en Allemagne comme les autres légumes : sa graine a les propriétés du riz ; on l'y appelle *manne*, & l'on s'en sert pour viande comme du riz, mais elle nourrit peu : étant cuite dans du bouillon gras, elle guérit les duretés.

Du Tabac, Nicotiana.

Le tabac est une plante si usuelle, que tout le monde la connoît & en prend, soit par le nez en poudre ou rapé, soit en feuilles en les fumant ou les mâchant. La nature n'a jamais rien produit dont l'usage se soit étendu si universellement & si rapidement ; & cette plante est trop à la mode en France, sur-tout à présent, pour qu'on ne nous pardonne pas la petite digression que nous allons faire pour apprendre l'histoire de sa découverte à ceux qui ne la savent pas.

Histoire de la découverte du Tabac. Il ne doit son mérite ou sa vogue qu'aux Européens : ce n'a été qu'une simple production sauvage d'un petit canton de

l'Amérique jusques vers l'an 1560, que les Espagnols, & nommément Fernandez de Tolede, s'aviserent d'en envoyer en Espagne & en Portugal. M. Nicot, ambassadeur de France dans la derniere de ces deux monarchies, fit mettre dans son jardin un essai de cette plante étrangere, qu'un gentilhomme, garde des chartres de Portugal, lui avoit donné; elle y crût & multiplia. Un page de l'ambassadeur en ayant par hasard appliqué le jus & le marc sur un ulcere malin, qu'un de ses parens avoit au nez, le tabac opéra si bien, que sous les yeux de l'ambassadeur, qui en fut averti, & des médecins du Roi de Portugal, qu'il fit aussi avertir, le *noli me tangere* (c'est le nom de l'ulcere) guérit parfaitement en dix jours. Quelque temps après, un cuisinier du même ambassadeur, qui s'étoit coupé le pouce, s'étant rétabli par cinq ou six appareils de tabac; & vingt jours ensuite, le pere d'un autre page du même ministre, s'étant aussi guéri en dix jours, par le tabac, un ulcere qu'il avoit à la jambe depuis deux ans; le fils d'un capitaine guéri des écrouelles par le même remede: tous ces essais suivis de quelques autres, accréditerent cette plante si vîte & si bien, qu'on ne parloit plus que de l'herbe de l'ambassadeur. C'est delà qu'elle a pris les trois principaux noms qu'elle a encore; *tabac*, de Tabaco, nom du pays où on l'a d'abord prise; *nicotiane*, du nom de l'ambassadeur qui l'a fait connoître; & *petun*, parce que les naturels de l'Amérique l'appelloient ainsi. Le mérite & la plante du tabac furent bientôt connus de toute l'Europe; &, à l'envi de l'ambassadeur, le grand-prieur, à qui il en avoit présenté à son arrivée dans Lisbonne, la reine Catherine de Médicis, à qui il en envoya en France, le cardinal de Sainte-Croix, nonce en Portugal, & Nicolas Tournabon, légat en France, qui en eurent aussi des premiers, firent appeler le tabac chacun de leur nom; *herbe au grand-prieur, herbe à la reine, herbe de Sainte-Croix* ou *de Tournabon.* Les savans même trouverent dogmatiquement que le mot américain *petun*, qu'ils latiniserent en *petum*, venoit d'un mot grec qui signifie *étendre*, parce que les feuilles du tabac s'étendent beaucoup.

Le pour & le contre du tabac. Il a pourtant eu des antagonistes aussi-bien que des panégyristes.

On nous dit, d'un côté, que *c'est le plus riche trésor qui soit venu du pays de l'or; qu'il réunit en soi ce que les autres plantes n'ont que séparé; que la nature en ayant fait un miracle, elle ne devoit pas le cacher pendant six mille ans à la plus belle partie du monde; qu'elle fut injuste de le reléguer si long-temps parmi les Sauvages & les Barbares, & d'être moins indulgente pour nous que pour eux;* & qu'enfin *le tabac marque si bien sa puissance, qu'étant réduit en poudre & en fumée, il garde encore tout son prix & sa force.*

On dit au contraire, pour le parti ennemi du tabac, que *si on le prend par le nez, on se gâte l'odorat & la mémoire;* & que, *pris par la bouche, il dérange le cerveau & noircit le crâne;* qu'*Amurat IV, empereur des Turcs, le grand-duc de Moscovie & le roi de Perse en défendirent l'usage à leurs sujets, sous peine de la vie, ou du moins d'avoir le nez coupé;* qu'*un savant roi d'Angleterre* (Jacques Stuart) *& un des plus fameux médecins du siecle présent* (M. Fagon) *ont écrit contre l'usage du tabac; que le pape Urbain VIII a excommunié tous ceux qui en prennent dans les églises.*

La chaleur des partis a été jusqu'au point de disputer à M. Nicot la gloire de l'avoir donné à la France. Pour cela on a écrit qu'il étoit originaire d'Europe, & qu'avant la découverte du Nouveau-Monde, on en trouva diverses plantes dans les Ardennes. Pour le rendre au contraire à l'Amérique, on a osé écrire que les vents en avoient pu apporter la semence d'Amérique en Europe, & justement dans les Ardennes. Mais ce qu'il y a de plus certain, c'est que cette plante a toujours été appelée, & le sera apparemment toujours, du nom de *tabac*, qui a été emprunté

de celui de Tabaco, une des provinces du royaume de Jucatan en Amérique, où les Espagnols en trouverent pour la premiere fois. Comme elle est en vogue plus que jamais, nous parlerons de sa figure avant que d'enseigner sa culture, pour l'instruction de ceux qui ne la connoissent que dans leur tabatiere ou en corde.

Description. Elle croît non-seulement aux Indes, mais encore dans toute l'Europe. Elle a la tige fort droite, grosse, velue & visqueuse, les feuilles larges & longues, vertes, tirant sur le jaune, de bonne odeur, d'un goût âcre, un peu velues, douces, visqueuses, & chargées de filamens, qui sont les côtes du tabac. Les feuilles sont beaucoup plus grandes & en plus grand nombre au bas de la tige qu'au haut; & plus elle monte, plus elles deviennent petites & moins fréquentes. La plante est toute en feuilles, & assez basse avant de monter en tige; mais, en s'élevant, elle jette beaucoup de feuilles; & des nœuds qu'elle forme, de demi-pied en demi-pied, sortent des branches dont il y en a qui viennent aussi longues que le bras. Elle croît à la hauteur de quatre ou cinq pieds, même jusqu'à six & sept, lorsqu'elle est semée en terre grasse & chaude, & qu'on la cultive avec soin; mais ordinairement on arrête la tige à la hauteur de deux pieds & demi ou trois pieds, & on la coupe tous les ans. Au haut de ses branches naît sa fleur, qui est presque semblable à celle de la nielle des jardins, de couleur blanchâtre & incarnadine, en forme de clochette, qui sort d'une cosse ou capsule semblable à un petit giblet: aussi-tôt que sa fleur est passée, cette capsule s'arrondit & s'emplit de graines fort menues, noires quand elles sont mûres, & vertes quand elles ne le sont pas encore. Elles ont la figure & la consistance de celles du pavot.

Dans les climats chauds, le tabac porte feuilles, fleurs & graines en même temps, pendant neuf ou dix mois de l'année: il jette beaucoup du pieds, & se renouvelle par quantité de jetons & de boutures: ses racines ne sont pourtant qu'un petit amas de filets fort déliés, mêlés de quelques-uns un peu plus gros, mais fort courts pour la hauteur de la plante: ses feuilles & ses racines rendent un jus gluant & résineux, tirant sur le jaune, dont l'odeur est approchante de la résine & non désagréable, & la saveur aiguë & âcre; ce qui prouve que le tabac est sec & chaud.

Especes. Il y a en Amérique quatre sortes de tabac, qui sont le petun, le tabac à langue, le tabac d'amazone & celui de verine. On ne les distingue que par la forme de leurs feuilles.

Le *petun* a les feuilles très-vertes, charnues, cotonnées, épaisses & maniables: elles ont ordinairement dans leur maturité quatorze pouces de large sur vingt-six de long; & malgré qu'elles soient beaucoup plus belles que celles des autres especes, cependant on cultive beaucoup moins de petun que de tabac à langue, à cause que ses feuilles, qui sont délicates & remplies d'une grande humidité, diminuent prodigieusement en les mettant sécher.

Le *tabac à langue* a les feuilles épaisses, charnues, fortes, liantes, grasses & douces en les touchant: elles diminuent moins en séchant & se gardent plus long-temps, parce qu'elles n'ont pas tant d'humidité. A l'égard de leur largeur, elle n'est que de huit pouces; mais pour la longueur, elle va comme le petun jusqu'à vingt-six pouces: c'est ce peu de largeur, sur tant de longueur, qui a fait donner le nom de tabac à langue à cette espece.

Le *tabac d'amazone* a les feuilles très-épaisses & fort charnues: elles n'ont presque point de déchet en séchant, malgré qu'elles paroissent avoir beaucoup d'humidité. Elles ont la même longueur que celles des deux précédentes especes; mais elles sont plus larges, & rondes à leur extrémité. Ce qui les différencie encore des autres, c'est que les petites côtes qui soutiennent chaque feuille, tombent perpendiculairement

pendiculairement sur la grosse côte du milieu, au lieu que dans les autres especes, elles suivent le contour des feuilles.

Celui *de verine* a aussi les feuilles bien nourries & charnues; mais elles sont rudes, ridées, pointues & étroites, n'ayant pas plus de huit à neuf pouces de longueur. Cette espece qui est la moins grande des quatre, n'est pas d'un grand rapport, parce qu'elle diminue considérablement en séchant, attendu qu'elle a beaucoup d'humidité.

Culture. Le tabac demande une terre grasse & humide, bien exposée au midi, bien labourée & amendée par beaucoup de fumier bien consommé. Il vient infiniment mieux dans une terre un peu spacieuse, sur-tout quand il y a un mur qui lui renvoie la chaleur du midi, & qui le garantit des vents, dont celui de bise est le plus à craindre pour une plante qui a si peu de racines par rapport à sa hauteur. On doit l'arroser quand le temps se porte au sec, & comme elle craint fort le froid, il faut l'en garantir l'hiver par des nattes, des paillassons ou autrement; du moins ce sont les précautions que prennent ceux qui cultivent curieusement, dans leurs jardins, cette plante exotique; mais on n'y fait pas ces façons en plein champ, & l'expérience apprend qu'elle ne demande pas tant de ménagement.

Le temps de le semer en ce pays, est à la fin de Mars ou au commencement d'Avril. (Les Indiens & les Espagnols le sement en automne ou en Août au plus tôt.) Pour cela on fait un trou en terre avec le doigt & de sa longueur; on y jette dix ou douze grains de tabac, & on recouvre le trou; (ils sont si menus, que la terre les étoufferoit s'il n'y en avoit que trois ou quatre:) s'il fait sec, on arrose légérement au bout de quinze jours. On peut le semer à la main, en mêlant le grain avec de la terre ou un peu de cendre, afin qu'il ne leve pas trop épais. Il est long-temps à lever; mais aussi-tôt qu'il l'est, on doit le couvrir la nuit pour le défendre du froid, & continuer ainsi jusqu'à ce que l'herbe ait quelque force, afin qu'elle soit toujours verte & belle. Dans les pays chauds, il faut aussi la préserver du grand soleil tant qu'elle est tendre, & l'arroser souvent.

Il y a des personnes qui sement la graine de tabac sur des couches de fumier hautes d'un pied & demi, & qui lui donnent de fréquens arrosemens pour qu'elle leve plus promptement. Aussi-tôt qu'elle est bien levée & qu'elle a assez de force, ils la transplantent à la fin de Mai, en Juin ou au commencement de Juillet.

Quand celle qu'on a semée en pleine terre est bien levée & forte, comme il y a autant de tiges que de grains ressuscités, & que leurs racines sont mêlées les unes parmi les autres, ce qui fait qu'elles s'étoufferoient dans la suite si on ne les séparoit, il faut, avec un grand couteau, faire un cerne en terre à l'entour de cette touffe de plantes, l'enlever en mottes & la jeter dans un baquet plein d'eau, afin que la terre s'en séparant, les petites tiges restent seules au-dessus de l'eau, ensuite on les prend doucement l'une après l'autre, sans rien rompre, on les enveloppe séparément dans de la terre mere, qu'on prend de la motte ou du trou où elles sont nées, & on les transplante à trois pieds du mur, & à deux pieds & demi ou trois pieds l'une de l'autre. Si la terre où on les veut mettre n'est pas si bonne que l'autre, on doit la rendre semblable par les amendemens, & secourir les tiges tranplantées par de fréquens arrosemens, jusqu'à ce qu'il soit temps de les cueillir après qu'elles auront fleuri & grené. Il faut sur-tout sarcler assidument.

Lorsqu'elles ont environ deux pieds & demi ou trois pieds de hauteur avant qu'elles fleurissent, on les arrête en coupant le sommet de chaque tige, pour l'empêcher de croître & de fleurir, afin que les feuilles qui restent, se fortifient mieux: on arrache en même temps celles qui pourroient toucher à terre & se remplir d'ordures, & on les garde pour en faire du tabac commun. On ôte aussi toutes celles qui sont vicieuses, piquées de vers ou qui ont quelque disposition à la pourriture;

on ne laiſſe que dix ou douze feuilles au plus ſur chaque tige, & on arrache tous les rejetons qui paroiſſent.

On ne cultive guere le tabac que pour avoir ſes feuilles. C'eſt pourquoi, à meſure qu'elles mûriſſent, on choiſit les belles & les médiocres, on les met en paquets de trois douzaines, en les enfilant enſemble par la tête, & on les pend à l'ombre à quelque plancher ou dans des greniers pour les faire ſécher & les garder. Il ne faut jamais les mettre ſécher au ſoleil, au vent, ni au feu. Leurs marques de maturité ſont, lorſqu'elles ſe détachent aiſément de la plante en y touchant, & que, de couleur verte qu'elles étoient, elles deviennent marbrées; cela arrive communément à la fin d'Août & dans le mois de Septembre. A l'égard de la tige, on la laiſſe en terre, pour que les feuilles qui ne ſont pas mûres, puiſſent le devenir: c'eſt ce qui fait qu'on voit quelquefois des plantes de tabac en Décembre dans les champs. On en conſerve proprement la graine juſqu'au mois d'Avril ſuivant, qui eſt le temps de la ſemer; car le tabac meurt tous les ans, après avoir donné ſa graine.

Dans les Indes, on prépare un quarré de terre bien expoſé au ſoleil, & on y plante la ſemence du tabac: on arroſe tous les jours ce quarré, on le couvre pendant l'ardeur du ſoleil, ſoit de feuilles, paillaſſons ou branchages, & on le découvre pendant la nuit, afin que la roſée l'humecte. Quand il ne fait point de ſoleil & qu'il ne pleut pas, on l'arroſe tout de même. Cette ſemence étant levée, elle forme une petite tige comme la laitue: on la tranſplante de même, à trois pieds l'une de l'autre, & on n'y ſouffre point de plantes étrangeres. Lorſque les feuilles ſont devenues grandes & qu'elles ſont mûres, alors on coupe le tabac & on le laiſſe deux ou trois heures au ſoleil; puis on amaſſe toutes les plantes deux à deux pour les pendre à des perches, juſqu'à cinq étages les unes ſur les autres, dans des loges qui ſont ſeulement couvertes, de peur que le tabac ne ſoit mouillé, mais ouverte de toutes parts, afin que l'air y puiſſe mieux entrer & empêcher le tabac de s'échauffer & de pourrir. Avant le lever du ſoleil, on dépend ces perches, afin de tenir les feuilles de tabac ſouples, qu'elles ne ſe caſſent pas & ne ſe réduiſent point en poudre, & on en tire toutes les jambes, ou eſpeces de côtes qui regnent le long de chaque feuille. On met enſuite, ſelon quelques-uns, bouillir ces bois dans un chaudron avec de l'eau & quelques pruneaux, mais plus communément quelques petits paquets de violettes juſqu'à ce qu'il ſe forme un ſirop. Les feuilles étant bien arrangées par lits ſur une forte toile, on les arroſe de ce ſirop: on les enveloppe dans la toile qu'on entoure d'une forte corde, ſuffiſamment ſerrée, pour que le ſirop puiſſe pénétrer par-tout. Deux jours après on ficele le tabac au point où il doit l'être. A ſix mois, il eſt bon & très-doux à fumer; mais il lui faut deux ans pour être bon à raper.

Quand il eſt ſec, on met toutes les feuilles enſemble en paquets qu'on appelle *magnotes* ou *manoques*: avant que de les corder, on les laiſſe tremper dans l'eau de la mer, ou du moins dans de l'eau commune; & enſuite on les tord en façon de rouleau ou rôles, qui ſe forment autour d'un bâton par le moyen d'une eſpece de moulinet.

Le tabac vient par-tout, & ſe vend très-cher, quoiqu'il coûte fort peu. Mais comme il eſt à préſent défendu d'en cultiver preſque par toute la France, nous n'en parlerons point davantage, d'autant que le reſte n'a rien d'eſſentiel, & que tout le monde le fabrique aiſément, quoique chacun ait ſa maniere.

Les marques du bon tabac en corde ſont une coupe belle & luiſante, une odeur agréable, & qu'il ſoit de bonne garde.

CHAPITRE XII.

Du Pastel & de la Vouede, de la Gaude, de la Sarette, du Seret, de la Garance, de la Coris & du Chardon à Bonnetier.

Les sept premieres de ces huit plantes sont nécessaires aux teinturiers pour teindre leurs étoffes, & elles sont de grand profit; la derniere sert aux drapiers drapans & aux bonnetiers.

Du Pastel ou *Guesde.*

Le pastel, qui est l'*isatis* des Grecs, le *glastum* des Latins, le *guado* des Italiens, & que nous appelons aussi la *guesde* en quelques provinces, est une herbe qui vient de graine qu'on seme tous les ans, & qu'on cultive à cause de ses feuilles, dont on fait trois, quatre, & en quelques endroits jusqu'à sept récoltes par an. Etant apprêtées, elles sont d'un grand usage dans les teintures, pour préparer les étoffes à recevoir toutes les autres couleurs, & en augmenter le lustre & la durée : elles leur donnent d'abord la teinture bleue; mais une forte couleur de pastel est presque noire; & c'est la base de tant de sortes de couleurs, que les teinturiers ont une certaine échelle ou nombre d'étages, avec laquelle ils comptent la clarté & la profondeur de cette couleur. On donne aussi le nom d'*inde* à la couleur qui sert aux peintres, qui se fait de l'écume du pastel, que les teinturiers tirent. Les anciens Bretons se peignoient le visage de pastel, pour être plus terribles en guerre.

Description. Le pastel a les feuilles presque semblables au plantain. Le meilleur a la feuille unie & sans poil, & c'est le véritable pastel: le mauvais, qu'on appelle *pastel bâtard*, *pastel-bourg* ou *bourdaigne*, a la feuille velue: le petit pastel est celui de la quatrieme ou cinquieme récolte; &, quand on en fait davantage, le pastel de la derniere récolte s'appelle *marouchin*. Le plus vieux pastel est le meilleur: plusieurs le confondent avec le pastel d'Inde, qui est l'indigo; mais le dernier est d'une valeur & d'une vertu bien supérieure. Il est pourtant de même nature que notre pastel, avec cette différence que celui-ci est toute la substance de l'herbe, au lieu que l'indigo n'en est que le jus ou la lie farineuse séchée au soleil, qu'on met en tablettes ou en boules. On cultive beaucoup de pastel dans l'Albigeois & dans tout le Languedoc, & il y est d'un grand produit. Le pastel sauvage est une troisieme sorte de pastel qui a les feuilles plus grandes, & fort semblables à celles de la laitue.

Culture. Le pastel vient de graine, & on le seme tous les ans. On le plante plutôt dans les terres fortes, substantielles & pleines de sels, que dans celles qui sont légeres ou sablonneuses : on le seme au mois de Mars; & pour le faire multiplier en abondance, il n'y auroit qu'à le mettre dans une terre qui auroit été en repos trois ou quatre ans : les terres novales, & celles où l'on auroit semé du trefle, qu'on auroit laissées deux ans en pré, y feroient merveille.

Mais si la terre n'est pas telle, il faut toujours choisir la meilleure qu'on aura, lui donner au moins deux labours, & la bien amender avant de la semer.

Les terres grasses produisent beaucoup plus de pastel; mais celui qui vient dans les médiocres, qui ne sont ni trop légeres ni trop grasses, a plus de force & de couleur. On ne doit point semer de graine de pastel, qu'on ne soit sûr de quelle plante,

elle vient; car les graines du bon & du mauvais pastel se ressemblent, mais non pas la feuille.

Aussi-tôt que le pastel est semé, on le herse de tout sens, afin qu'il soit bien couvert; on le laisse ainsi germer & pousser ses feuilles jusqu'à la hauteur de deux ou trois doigts; ce qui arrive environ vers le huitieme d'Avril, dans les pays chauds, & plus tard dans les climats tempérés : alors on beche la terre autour des plantes du pastel, sans les offenser en aucune partie.

Récolte & façons du pastel. Peu de temps après, on cueille les feuilles à mesure qu'elles mûrissent, c'est-à-dire, qu'elles commencent à prendre couleur, non au milieu, mais par les bords; elles mûriroient trop, & on feroit une petite récolte, si on attendoit davantage : on les porte à l'ombre, & on les met en tas pour qu'elles se flétrissent; puis on beche de nouveau le champ, sans blesser la tige ni les racines du pastel qui reste en terre: on recommence ce labour autant de fois qu'on en tire les feuilles; en quoi consiste tout le fruit de cette culture.

On fait, par an, quatre à cinq récoltes du pastel en France, & sept dans les climats qui sont plus chauds; mais on n'estime que les premieres récoltes de chaque année, parce qu'elles vont toujours en dégénérant. Pour bien cueillir le pastel, on tient chaque plante séparément avec la main, on en arrache les feuilles jusqu'à la racine de la tige, puis on les porte flétrir à l'ombre, comme on vient de le dire, parce que le soleil les gâte. Il est pourtant nécessaire de les faire flétrir avant de les broyer, afin que leur maturité soit parfaite, & qu'elles aient le temps de se décharger d'une certaine humidité qu'elles ont, & qui nuiroit à la bonté du pastel.

La premiere récolte est toujours plus abondante que la seconde, celle-ci plus que la troisieme, & ainsi de suite : le contraire arrive pourtant souvent, selon que les pluies y causent du dérangement; car c'est dans les saisons les plus chaudes ou les plus tempérées que cette plante fructifie mieux.

Après que les feuilles du pastel sont bien flétries, on les pile ou bien on les fait moudre sous une meule de pierre posée sur son cercle, & qu'un cheval tourne sur une grande pierre, qui est pareillement ronde, plus large que la meule, creusée & rebordée dans tout son tour, pour que la meule puisse faire le tour au dessus, & que l'eau qui sortira des feuilles broyées puisse s'écouler. Les huiliers se servent communément d'une pareille machine pour écacher les noix & en tirer la premiere huile.

Lorsque les feuilles du pastel sont toutes applaties sous la meule, on fait arrêter le cheval, on en retourne le pastel, de maniere que le suc qui en est exprimé, coule dans la partie la plus basse de la pierre; on en ôte ce suc, on nettoie l'endroit, puis on remet les feuilles sous la meule, le dessus dessous, pour les presser encore; ensuite on les met en pile pendant huit ou dix jours, pour qu'elles s'égouttent. Après ce temps, ou, selon d'autres, au sortir du pressoir, on met cette espece de pâte en pelottes d'environ une livre & demie chacune; ce qu'on appelle *pastel en cocs* ou *cocagnes*, c'est-à-dire, en boule.

On les fait sécher à l'ombre sur des claies, qu'on met ordinairement exprès sur chaque moulin : ensuite on les porte au magasin jusqu'aux mois de Janvier, Février & Mars, qui sont le temps qu'on a coutume de les mettre en poudre. On se sert pour cela de masses de bois, avec lesquelles on bat les coques de pastel, après les avoir pesées, pour en savoir mieux le compte : ensuite on le met dans de l'eau, la plus croupie qu'on puisse avoir, pourvu qu'elle ne soit point sale, puante, ni grasse. Quand le pastel est bien mouillé & bien mêlé dans l'eau, pour qu'il en soit également pénétré, on l'y laisse tremper durant quatre mois, pendant lesquels on l'y remue de temps en temps, trente-six à quarante fois, afin qu'il ne

s'échauffe point, & qu'il soit par-tout également pénétré de son eau. Après cela, on l'emballe, & il est en état d'être débité & porté par-tout. Le plus vieux pastel est toujours le meilleur : on croît pourtant qu'il ne doit pas passer dix ans.

Il y a des personnes qui font un peu plus de façons pour l'apprêter : après l'avoir mis en coques, ils les font sécher au soleil, & au four, si le temps est pluvieux ; puis ils les portent au grenier jusqu'à la Saint-Martin, qu'ils les pressent dans la meule pour la derniere fois, & qu'ils les réduisent en poudre. Elles ont encore assez d'humidité pour fermenter & s'échauffer sensiblement : c'est pourquoi, en les tournant, ils les arrosent d'eau jusqu'à ce qu'elles en soient suffisamment imbibées ; car le trop d'eau noie le pastel ; & s'il en a trop peu, il s'échauffe & se gâte. Cela fait, ils l'empilent par tas, plutôt longs que hauts : ils le visitent tous les jours, & ils le remuent de jour à autre, jusqu'à ce qu'il ne fermente que médiocrement. Ils se contentent alors de le remuer de quatre jours en quatre jours, ou de six en six, jusqu'à ce qu'il ne fermente plus : sans ces soins, le pastel s'échaufferoit trop, & se cuiroit de maniere qu'il ne vaudroit rien. Quand il est ainsi préparé, ils le portent dans un lieu frais & bien pavé, & ils l'y laissent jusqu'à ce qu'ils le vendent. Plus il reste en monceaux, plus il s'affine. Vers Toulouse, on ne réduit pas le pastel en poudre, on le cueille dans de grands vaisseaux, on le porte au pressoir pour en ôter tout le suc & l'humidité ; puis avec le marc on fait de petites pastilles, qu'on met sécher en été à la grande chaleur du soleil, & on les vend ainsi.

Tant que le pastel est en terre, il faut avoir soin de le bien sarcler ; autrement il dégénere en *bourdaigne*, qui est le pastel bâtard, qu'il faut aussi arracher lorsqu'il y en a, à cause qu'il affame le bon, & que ses feuilles se chargent de terre qui nuit à la bonté du pastel. On ne doit point cueillir le pastel lorsqu'il est mouillé de rosée, ni mêler aucunes feuilles étrangeres, parce qu'il n'y a rien qui le gâte davantage, & qui en ternisse plus la couleur.

Le pastel amaigrit la terre : c'est pourquoi, après qu'il est dépouillé, il faut la laisser reposer un an avant d'y en semer d'autre.

Pour avoir de la graine de pastel, on en laisse la quatrieme ou cinquieme partie d'un arpent, sans y toucher, après la récolte de Septembre ; puis, au mois de Mai ou de Juin suivant, on coupe les tiges du pastel où est la graine, on les porte sécher au soleil, & ensuite on les bat ; après quoi on couvre cette graine, & on la porte au grenier pour la conserver & la semer en saison. Le pastel a aussi quelques vertus médicinales.

Quand les teinturiers se sont servi de la guesde pour teindre leurs laines, ils amassent & font sécher l'écume rouge qui surnage dans les chaudieres, & c'est là l'*inde* dont les peintres se servent, & que les apothicaires vendent pour nettoyer les ulceres, & manger les chairs superflues.

De la Vouede.

La vouede est une espece de petit pastel, qui vient particuliérement en Normandie. On la cultive comme le vrai pastel, auquel elle ressemble : la différence n'est qu'en ce que la vouede est plus foible & rapporte moins, apparemment parce qu'elle n'est pas dans un climat aussi chaud qu'est, par exemple, celui du Languedoc, ou parce qu'elle est d'une autre nature : c'est pourquoi la récolte en est moins abondante. Pour préparer la vouede, il faut la mouiller bien moins que le pastel : elle vaut pourtant mieux que l'indigo ; & on feroit de fausses couleurs, si on mettoit plus d'une livre d'indigo sur cent livres de vouede.

ou dix ans, tant à cause des petits pieds de semaille, qui grossissent petit à petit, qu'à cause des nouvelles productions que les racines, les chevelures & les graines qui tombent, forment successivement.

Toute la culture que demande une garanciere, pendant ces dix ans, ne consiste qu'à un labour chaque année, avant l'hiver, & à lever, au mois de Septembre, les racines qui ont le plus profité. Il n'est pas nécessaire de la resemer, & les feuilles qu'on coupe, peuvent servir de fourrages aux bestiaux.

Lorsque les racines sont arrachées, on les ratisse & on les met sécher au soleil, puis au four, ou, selon d'autres, à l'ombre seulement, quand le climat est trop chaud : ensuite on les met sous une meule, pour les moudre & les réduire en poudre, qu'on enferme dans des sacs bien clos pour qu'elle ne s'évente point.

Il faut choisir la racine de garance la plus jaune, grosse & chevelue, tirant sur le vrai oranger de Provence, fort amere au goût, la moins seche & la moins aride; ce qui se connoît quand, à la cuisson, elle devient aisément rouge & succulente.

Il est nécessaire sur-tout de garantir les garancieres des insultes des bestiaux.

La garance mûrit aux approches de l'automne, à mesure que son feuillage jaunit & prend sa couleur naturelle.

La plupart de ceux qui se mêlent de gouverner la garance, & qui veulent en tirer plus de profit, ne se contentent pas d'en cueillir la graine durant cinq ou six ans, & d'en recouvrir de terre les racines & les pieds; ils font ce ménage jusqu'à dix ou douze ans : parce que plus les racines restent en terre, plus on retire de garance, qui est plus fine, plus forte & meilleure que si on les arrachoit plus tôt. C'est ordinairement au mois de Septembre qu'ils arrachent les racines de la garance, qui ont été couvertes de terre; ensuite ils les apprêtent comme on vient de le dire; &, lorsqu'elles ont été moulues la premiere fois, ils criblent la poudre des écorces qui est la plus fine & la meilleure, puis ils font moudre ces racines une seconde fois : la poudre en est un peu grossiere; mais elle sert pour être mêlée avec les racines de dix-huit mois, qui ne donnent pas une poudre si estimée que la premiere.

On prétend qu'un demi-arpent de garance en bonne terre bien cultivée à propos, peut donner cent écus & plus de revenu au bout de la sixieme année qu'on arrachera les racines de cette plante, y compris la graine qu'on en tire tous les ans.

Quand la garanciere est vide & qu'il n'y a plus de racines, on cherche un autre morceau de terre pour en faire une nouvelle en cette maniere. On ramasse toutes les petites racines de la vieille garance; après avoir bien préparé & bien fumé le champ qu'on leur destine, on les y transplante comme des poireaux. On peut la renouveler de semence; mais on avance bien plus à le faire par plants enracinés.

Pour renouveler une garanciere, les bons ménagers n'attendent pas que celles qu'ils ont soient épuisées; ils en dressent d'autres deux ou trois ans auparavant, afin de n'en pas manquer pour le débit. La terre dont on a tiré les racines de garance, n'est plus propre pour la même plante, mais bien pour le froment; il y croît en abondance, d'autant que les petites racines qui restent de la garance, servent d'engrais à la terre.

Les billons de garance sont souvent falsifiés par les étrangers, qui mêlent de la terre rougeâtre avec quelque poussiere de garance. Il y en a de deux sortes; la *garance de pipe*, qui est la plus grossiere; & la *garance en bale*, qu'on appelle autrement *garance de crap*, qui teint en nouvelle écarlate exquise.

Il y a aussi une garance sauvage qui croît d'elle-même & sans culture, & que quelques-uns appellent la *petite garance* ou *alyssum*.

Expérience

Expérience sur la garance. On lit dans les mémoires de l'académie des ſciences de l'année 1739, que la racine de garance a la vertu de teindre en rouge les os des animaux vivans qui en mangent, ſoit en en mêlant dans leur mangeaille ou autrement, ſans pour cela que leur chair en ſoit teinte.

De la Coris.

La coris *bleue* de Montpellier a la racine groſſe, longue & de couleur rouge; qui ſert à teindre les draps. Toute la plante eſt auſſi un peu rouge : on peut la cultiver comme la veſce. Il y auſſi une coris *jaune*, dont la tige eſt quarrée, & les feuilles ſemblables à celle du lin.

Du Chardon à Bonnetier, Dipſacus.

Le chardon à foulon ou à bonnetier eſt ſi néceſſaire aux bonnetiers & aux drapiers drapans, pour carder & parer leurs marchandiſes, qu'on trouve du profit à en cultiver à la campagne, quand on eſt à portée d'en avoir le débit. Cette plante aime la terre légere & pleine de ſels, quoiqu'un terrein gras en produiſe davantage; mais elle ne croîtroit qu'imparfaitement dans les terres pierreuſes & ſablonneuſes.

On la ſeme ſur la fin du mois de Mars ou au commencement d'Avril, dans une terre labourée deux ou trois fois; & on la ſeme à claire-voie, parce que, quand elle eſt trop drue, elle ne produit rien qui vaille: on recouvre auſſi-tôt la ſemence avec la herſe & le rateau.

Si, avant l'hiver, on avoit labouré la terre avec la houe ou la beche, & ſi on l'avoit bien amendée, les chardons n'y croîtroient que plus beaux & en plus grande abondance. On en a recueilli ainſi plus d'une balle de têtes du prix de 24 à 25 livres, dans une perche de terrein; par où l'on voit que cette denrée rapporte au moins les deux tiers plus que le blé. On peut les ſemer dans une terre où il y a eu des haricots l'année précédente, qui ont été fumés, & n'effritent point la terre. On les ſarcle un peu après qu'ils ſont levés de terre, c'eſt-à-dire, au commencement de Mai; & en Juin ou Juillet on leur donne un léger labour, ſi on le juge à propos: s'ils ſont trop drus quand ils ſortent de terre ou quand ils levent, on arrache les plus foibles, afin que les autres viennent plus vîte, plus forts & plus beaux.

On en fait la premiere récolte à la fin de Septembre, vers la Saint-Michel; on arrache ſeulement les tiges dont les têtes ont fleuri cette premiere année, & on laiſſe les autres pour les cueillir l'année ſuivante, lorſqu'elles ſeront en fleurs. On peut tranſplanter, ſi on veut, les plantes qu'on étête: pour cela on les leve de terre avec la beche; on en arrache les têtes & les tiges qui les portent, puis on en replante la racine dans une terre meuble, par rayons comme les choux, à un pied & demi l'un de l'autre: cette racine reſſemble à celle d'un raifort. Il faut preſſer la terre tout autour, lorſqu'on la plante: quand le germe commence à piquer, on les laboure en Mars, Avril ou Mai. C'eſt ordinairement au mois d'Août qu'on les tranſplante; & on les récolte aux mois de Juillet & d'Août ſuivans.

Lorſqu'ils ont pouſſé leurs têtes, on coupe celles qui ſont quarrées & inutiles, afin que celles qui reſtent & qui ſont de ſervice, profitent.

Les chardons à bonnetier commencent à fleurir par le haut de la tête, & la chûte de leurs fleurs marque le temps de leur récolte: on les coupe le ſoir ou le matin à un pied de longueur, puis on les met dix ou douze en paquets, qu'on pend à l'ombre, ſéparés les uns des autres; ou bien on les expoſe au vent, & jamais au

ſoleil, ni en un lieu humide, ni près de quelques grains, parce qu'ils ſont ſujets à la vermine qui ronge ſouvent la tige du chardon, & la ſépare d'avec la tête : c'eſt pourquoi on les étend aſſez ſouvent ſur des perches, ſous des angars ou autres lieux couverts, ſans les mettre les uns ſur les autres. Lorſqu'ils ont été ainſi expoſés durant quelques jours, on choiſit ceux qui ſont propres à carder des bonnets; ce ſont les plus eſtimés : on n'emploie les autres que pour les draps. Les tiges ſeches étêtées, qui reſtent après la récolte, ſont bonnes à chauffer le four.

Les abeilles ſont très-friandes des fleurs, & s'abreuvent dans les petits calices qui ſont le long de la tige.

Les laboureurs, qui ont l'uſage de cette culture, choiſiſſent la ſemence de chardon, la mettent toujours dans une bonne terre bien préparée & bien fumée; &, ſi le plant leve trop dru, ils ſe contentent de le ſarcler; &, après avoir recueilli ceux qui fleuriſſent la premiere année, ils laiſſent croître les autres pour en faire la récolte l'année ſuivante, lorſqu'ils ſont en fleurs : enſuite ils les expoſent ſur le midi au ſoleil, pour achever de les perfectionner; ils les tournent deux ou trois fois, puis les attachent en bottes deux à deux, les mettent ſur une perche en un lieu ſec où le vent pénetre, & les laiſſent là juſqu'à ce qu'ils les choiſiſſent pour les vendre.

Quelques-uns, après avoir cueilli ces chardons, les mettent ſur des claies faites exprès : ils les y fichent la tête en haut, afin que les piquans ne ſe gâtent point; & lorſqu'ils veulent les porter ou les envoyer vendre, ils les attachent en bottes de deux coudées de longueur, & d'une en rond, autour d'un bâton, comme des oignons, le pied en dedans & les piquans en dehors, afin qu'ils ne ſe briſent point.

Les boſſes de chardons ſe vendent en gros paquets d'un millier de boſſes; chaque millier compoſé de quarante petits paquets, ou glanes de vingt-cinq boſſes chacune, liées enſemble par la queue. La balle contient dix mille têtes. Les plus groſſes têtes ſe vendent aux bonnetiers & aux couverturiers, les moyennes aux drapiers & aux laineurs, & les plus petites ſervent aux manufactures d'étoffes les plus communes. Il faut tenir ces têtes dans un lieu ſec, parce que la moindre moiteur les met hors d'état de ſervir. Les chardons de Picardie ſont plus eſtimés que ceux de Normandie & de Languedoc.

Nous nous étions propoſé d'ajouter à ce chapitre la culture de l'apocin ou herbe de la houette; mais voyant que cette plante, originaire des terres humides de l'Egypte, eſt aſſez répandue ici dans certains cantons, comme dans la Lorraine, &c. ſans qu'elle ait été encore d'aucun uſage bien reconnu, nous avons cru pouvoir nous diſpenſer d'en parler. Une perſonne de conſidération, dont nous connoiſſons également la bienfaiſance & l'intelligence, s'en occupe beaucoup dans ce moment, & ſouhaiteroit de réuſſir à l'employer en filature, pour occuper les enfans & les vieilles femmes dans ſes terres. Nous faiſons avec plaiſir des vœux pour ſes projets très-ſenſés de ſa charité bien entendue, qui eſt de mettre les pauvres à portée de gagner facilement leur vie, plutôt que d'entretenir la fainéantiſe par des aumônes pécuniaires.





LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ÉCONOMIE GÉNÉRALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

LIVRE SECOND.

LES VIGNES.

C'est ici la place du Traité des Vignes; mais l'abondance des matieres de ce premier Tome, qui sont toutes importantes & variées, nous a obligé de renvoyer celle des vignes au second Tome, après le Jardinage, dont aussi-bien la Vigne fait souvent un des plus agréables ornemens.

LIVRE TROISIEME.

Les Eaux & Forêts;

OU

Les Prés, Pâtures & Marais; les Etangs, les Bois & les Garennes.

CHAPITRE PREMIER.

Des Prés à Foin.

Les prés sont les meilleurs biens que l'on puisse avoir à la campagne, parce que, sans dépense, sans soins & sans risque, ils rapportent d'eux-mêmes, tous les ans, des récoltes amples & assurées, qui sont également d'un bon débit pour la vente, & d'un grand usage pour la nourriture des bestiaux, qui remplissent la bourse

& engraissent les terres : aussi les pays de pâturages sont-ils toujours les plus lucratifs.

On distingue ordinairement deux sortes de prés : les prés bas, & les prés hauts, c'est-à-dire, situés dans des lieux humides & arrosés, ou secs. Mais pour renfermer en un seul point de vue tout ce qui est pâture ou herbe, on ne s'arrêtera point à cette distinction ; & pour donner une idée plus nette de l'usage & de la différence des prés, on aime mieux les partager suivant les titres des trois chapitres suivans.

1°. On appelle *prairies*, les prés à foin, c'est-àdire, les terres qui, sans semaille, produisent d'elles-mêmes de l'herbe, qu'on fauche une ou plusieurs fois l'an ; car il y a des prés qui donnent jusqu'à trois herbes par an.

2°. On appelle *pacages*, les pâturages humides dont on ne fauche point l'herbe, mais où l'on met les bestiaux pour s'en nourrir ; & nous nommons ces pâturages *pâtis*, quand ils sont secs : cependant il faut avouer que dans l'usage on confond assez souvent ces différens mots, *prés*, *prairies*, *pâturages*, *pâtis*, *pâtures*, *pacages & herbages*.

3°. On nomme *prés cultivés*, ceux où l'on seme & dépouille par culture réglée des herbes particulieres, qui servent, ainsi que le foin ordinaire, à la nourriture des bestiaux, comme le trefle, le sain-foin, la luzerne, &c. C'est de quoi nous parlerons séparément dans les trois premiers chapitres de ce livre. Nous revenons aux prés naturels.

Des diverses sortes de Prés.

1°. Les vrais prés à foin sont ce qu'on appelle dans les vallées, *prairies flottantes*, c'est-à-dire, celles qu'on peut abreuver & couvrir à son gré de l'eau que fournit le voisinage de quelque fleuve, riviere ou grand étang. Les prés flottans donnent trois fois plus d'herbes que les prés terreins ; & ils passent pour le meilleur & le plus sûr des différens biens de campagne, parce qu'ils rapportent tous les ans abondamment, au moins une fois, & ne demandent d'autres soins ni dépense que l'entretien des fossés & des rigoles qui les arrosent. Il n'y a qu'à y lâcher l'eau sur la fin de l'hiver, ensuite de temps en temps, plus ou moins tard, & plus ou moins long-temps, suivant le climat & les usages du lieu ; car chacun a droit à l'eau à son tour, suivant son cours naturel & suivant le terrein ; & l'usage des eaux est commun, pourvu qu'on ne nuise à personne.

2°. Quand on n'a point de ces heureuses situations qui font naturellement des prairies flottantes, tous les terreins gras, humides & pleins de sucs, sont bons pour produire du foin : c'est pourquoi on peut faire des prés secs dans une plaine, sur une pente de terres, sous des avenues, même sur des côteaux, pourvu que le terroir en soit bon, & qu'il ne soit pas bien éloigné de quelque ruisseau, étang ou riviere, ou que du moins il soit un peu humide au fond : en sorte qu'en y faisant une fosse médiocrement profonde, on y trouve de l'eau ; car l'humidité est la nourrice du foin.

3°. Au défaut de ces terres grasses & succulentes, propres à faire des *prés terreins* ou prés secs, on en fait d'humides dans toutes sortes de terres fortes, légeres ou maigres, pourvu qu'on y ait la commodité d'un ruisseau pour les abreuver, & qu'elles soient un peu en pente douce & presqu'imperceptible, afin que l'eau des arrosemens, des pluies & des inondations imbibe tout le pré, & s'écoule ensuite doucement sans le noyer par un trop long séjour.

Les prés qui reçoivent la chûte ou qui sont trop voisins des fleuves, des ravines, des étangs, des lacs & autres grandes pieces d'eau, en sont souvent très-incommodés, à cause des gravois & des inondations qu'elles y portent ; il n'y

vient que du foin grossier & plein d'herbes rudes, larges & peu agréables aux bestiaux. Le foin des prés humides n'est pas même, pour l'ordinaire, si bon, ni si délicat que celui des prés secs; mais il y croît en plus grande abondance. L'herbe qui vient aux bords des étangs & des rivieres, est encore moins bonne; on ne la donne guere qu'en litiere aux vaches. Les roseaux & les joncs ne valent rien non plus, à moins que ce ne soit des joncs venus de semence & cultivés dans de bonnes terres, comme on le fait quelquefois, & non pas des joncs de marais : ceux-ci ne sont bons, ainsi que les roseaux, que pour couvrir des toits, ou pour faire des paillassons & des corbeilles, empailler des chaises & pour autres petits ouvrages.

Le foin *salé*, c'est-à-dire, celui qui se recueille dans les prairies où le flux de la mer monte, est plus fort que le foin ordinaire, & il a un goût salin & nitreux qui plaît fort à tous les bestiaux : il ne vaut pourtant rien aux chevaux, il les rend poussifs; mais il est excellent pour les vaches & moutons; & c'est de ces prés salés que viennent les bons moutons, que les Normands appellent de *prés salés*.

Les prés bas manquent bien moins que les prés hauts, & ils produisent de bon foin quand l'année est seche; les prés hauts, au contraire, ne font bien que quand elle est humide; ainsi il faut tâcher d'en avoir en différentes situations, afin d'être assuré d'une bonne dépouille, quelque temps qu'il fasse. L'herbe des prés hauts est plus fine & plus estimée que celle des prés bas.

Pour entretenir un pré en bon état, il n'y a qu'à faire, 1°. tout autour & en travers des rigoles plus grandes les unes que les autres, pour l'arrosement & l'écoulement des eaux; 2°. une bonne digue du côté d'où peuvent venir les ravines, crûes d'eaux & autres inondations qui engraveroient & enrouilleroient les prés; 3°. rafraîchir avec soin les fossés, les rigoles & les digues; 4°. renouveler le pré, en y jetant de la semence quand il commence à dégénérer, comme nous le dirons ci-après.

Comment on convertit une Terre en Pré.

Quand on veut faire un pré, il faut d'abord en choisir le fonds, suivant ce que nous venons de dire, gras & fort, si c'est un pré sec ou humide & bien exposé ponr les arrosemens : si c'est un pré bas, les terres fortes, voisines de quelque riviere, & celles où l'on trouve de l'eau, pour peu qu'on les creuse, sont excellentes en prés, & ne sont bonnes qu'à cet usage : le blé y vient trop dru & ne donne ordinairement que de la paille; encore y dégénere-t-il souvent. C'est dans le fond des vallées que se trouvent ces terreins les plus bas, qui ne sont favorables qu'aux prairies.

Le fonds étant choisi, on doit lui donner de fréquens & profonds labours sans se lasser & s'impatienter, parce que, pour réussir, il faut compter que pendant quinze ou seize mois, on ne fera guere autre chose que de remuer la terre; on ne doit même y mettre la charrue que dans un temps fort propre à ameublir le sol : c'est à quoi il faut s'appliquer, afin que l'herbe que l'on y semera, y croisse & multiplie aisément.

Ordinairement le premier labour d'une terre qu'on veut mettre en pré, se fait au printemps, & on la laisse en guéret : on peut lui donner un second labour quelques mois après, quand on voit que les mauvaises herbes commencent à repousser : en automne on lui donne un ou deux nouveaux labours : au mois de Février suivant, on y charrie le fumier le plus nouveau & le plus gras que l'on puisse avoir; ceux de vaches, de bœufs, chevaux, moutons & de pigeons sont les meilleurs : on répand aussi-tôt ce fumier sur le pré, & en même temps on donne à la terre le dernier

labour, qui sert à la mettre à uni, & à conserver toute la force du fumier qu'on enterre.

Avant de labourer la terre qu'on veut mettre en herbes, il y a des gens qui font lever, au mois d'Avril, tout le gazon du pré par mottes; ils font des fourneaux sur le pré même, & ils y réduisent tout ce gazon en cendres qu'ils sement sur le champ; ensuite ils labourent & sement la graine de foin; il n'y a rien de meilleur au pré que le sel de ces cendres.

Quand la terre est bien fumée, bien meuble & bien applanie, on y seme le plus tôt qu'on peut, la graine de foin qui doit être choisie fort fine, de l'année, bien vannée & nette de toutes ordures dont elle est ordinairement chargée, & la plus mûre qu'on puisse avoir; on y mêle moitié d'avoine. Ce grain y vient fort bien, & indemnise, dès cette premiere année, de la dépense qu'on a faite pour mettre la terre en pré. Nous avous plusieurs fois éprouvé que les balayures des greniers dans lesquels on a serré les foins provenant des prés bas de bonne nature, sans les cribler même, réussissent parfaitement, pourvu qu'en semant, la terre en soit bien couverte.

Si le mois de Février est encore trop froid ou trop mou pour labourer ou pour semer, on attend que la terre soit plus maniable; il y a même des gens qui n'ensemencent les prés que deux mois après les avoir fumés, & en ce cas, ils y donnent un labour de plus, ce qui ne peut y faire que du bien: mais nous aimerions toujours mieux ne fumer la terre que quelques jours avant la semaille, afin que le fumier eût plus de force pour multiplier la semence & fertiliser cette terre neuve & humide.

On seme le foin comme le blé, à plein champ & à pas de semeur; & on jette la semence fort épaisse, de la longueur qu'auroit un bon sillon: mais comme il n'y a point de sillon dans la terre préparée en pré, & comme la graine étant fort fine, on pourroit se tromper, soit en ne semant pas ce qui seroit à semer, ou en semant encore ce qui le seroit déja, on prend avec soi un bâton qui sert de piquet, pour marquer à peu près, (quand on est au bout du champ) l'endroit jusqu'où l'on a semé, observant de planter le bâton plutôt dans ce qui est déja semé, que dans ce qui ne l'est pas encore: on continue ainsi jusqu'à ce qu'on ait chargé tout le champ. Cela fait, on couvre la semence, & on unit la terre en y passant la herse deux fois en long, & autant en large & en travers. S'il restoit quelque motte de terre entiere, il seroit bon de la casser pour rendre la superficie du pré plus unie; ce qu'on ne sauroit faire avec trop de soins, parce que l'herbe y vient plus aisément & plus également, qu'il n'y a pas de terrein perdu, & que, quand il est question de faucher les foins, rien n'échappe à la faux de celui qui les coupe, & il ne trouve point de hauteur qui cassent & arrêtent sa faux: c'est pourquoi il y a des pays où l'on se sert d'un cylindre ou rouleau de bois pour applanir les terres qu'on met en prés.

Si ce nouveau pré est une terre forte, il est bon de l'arroser quelque temps après la semaille, en cas que l'on ait des eaux en sa disposition; mais si c'est une terre légere, il ne faut l'arroser que quand elle est assez condensée, & l'herbe assez enracinée & assez forte, pour que l'eau n'entraîne point la terre, & que l'herbe ne reste point déchaussée.

Il est important d'enfermer les prés nouvellement ensemencés, de bonnes haies vives, ou du moins de larges fossés, afin qu'il n'y aille ni gens, ni bestiaux toute la premiere année; car l'herbe est toujours trop foible & trop tendre pendant ce temps-là, pour pouvoir être ni pâturée, ni foulée; il est essentiel de la laisser multiplier & fortifier une bonne fois pour toujours, & rien ne lui feroit tant de tort, que la morsure & les pieds des bestiaux: c'est à quoi il faut veiller, particuliére-

ment, quand les prés sont proche des maisons ou des chemins. Pour la deuxieme année, comme le pré sera alors garni & fort, on ne se mettra plus tant en peine d'empêcher les bestiaux d'y entrer : il n'y a que les cochons qu'on n'y doit jamais laisser aller, en quelque temps & dans quelque pré que ce soit, parce qu'ils gâtent tout en fouillant la terre : Il seroit bon aussi de n'y laisser entrer le gros bétail que quand la terre est fort seche, parce que la corne de leurs pieds entre en terre, froisse les herbes, & coupe les racines.

Il faut encore prendre garde à ne pas laisser passer de grandes chûtes d'eau ou de grands arrosemens dans les prairies nouvelles, de peur de les enrouiller ou d'en emporter la terre qui est encore meuble & légere, en sorte que l'herbe tendre & déchaussée n'auroit plus de nourriture : on les en défend par des digues & des chaussées de terre glaise, par des fossés, des trous & des rigoles, qui saignent, détournent & épuisent les eaux bâtardes.

Il est bon aussi de sarcler les prés la premiere année, pour en ôter les herbes qui ne sont pas bonnes en foin.

On fauche les prairies nouvelles dès la premiere année ; quoiqu'on n'y dépouille pas encore grand'chose, on en retire toujours bien sa dépense, sur-tout quand on y a mêlé de l'avoine. Il y en a qui, au lieu d'avoine, y mettent un peu de trefle & de vesce : ce mélange, loin de nuire à l'herbe du pré, la fait multiplier, & rend le foin meilleur & plus au goût des bestiaux.

Le pré nouvellement ensemencé, ayant été ainsi conduit la premiere année, & ayant été garanti de l'approche du bétail jusqu'après la fauchaison de la deuxieme année, il est alors fort & garni, & il n'y a pas plus de soins à lui donner qu'aux vieux prés.

Des Prairies flottantes.

L'arrosement des prés flottans se fait par le secours d'une voie d'eau courante, qu'on tire de quelque riviere ou étang voisin. La conduite d'eau doit être un peu plus élevée que le sol de la prairie, pour que l'abreuvement soit plus aisé & plus ample. Il faut que la surface du pré soit égale & unie le plus qu'il se peut, du moins qu'elle soit en pente douce, afin que l'eau des arrosemens couvre tout le pré en même temps, ou en passant des endroits les plus hauts dans les plus bas.

Sur le fossé principal, qui s'appelle en quelques lieux fossé *menoir* ou *porteau*, qui est le lit du courant de l'eau, il faut mettre d'espace en espace des batardeaux, ou bien des pieces de charpente qu'on nomme en province *ventaires*, *éventelles*, ou *relais*, qui ne sont autre chose que des portes en coulisse, placées entre deux potilles, qu'on abaisse pour barrer le cours de l'eau, & la faire monter & se répandre sur tout le pré, où elle se distribue par les rigoles : elles doivent être, ainsi que leurs branches & soubranches, arrangées de façon qu'elles ménagent l'eau, & qu'elles la portent successivement dans toutes les parties du pré, en commençant par les plus élevées, afin que dans les temps du flottage, toute la prairie soit inondée en même temps si le terrein est de niveau, ou successivement & de proche en proche quand il est en pente ; de façon cependant que l'eau coule toujours doucement, sans séjour & sans acul ; car l'eau qui croupit & qui ne s'égoutte pas bien, enrouille les prés & fait de l'herbe grossiere.

Quand on n'a point en sa libre disposition une voie d'eau toujours courante pour l'arrosement de ses prés, on est obligé de l'emprunter de quelque riviere ou étang voisin, d'où on la tire par quelque canal, aqueduc ou *nocq*, qui est ordinairement barré dans l'endroit d'où part la saignée d'eau par une ou plusieurs des ventaires, éventelles ou relais dont on vient de parler, qu'on leve pour lâcher

l'eau dans les temps ordinaires de flottage, pour les prairies qui sont au dessous.

Ces distributions d'eau, quand elles sont fondées sur une possession légitimement prescrite, & sur-tout quand elles sont accompagnées d'un édifice ou autre ouvrage public, comme aqueduc, canal ou nocq, sont des droits de propriété, & non des servitudes.

Les digues, les fossés, tant ceux qui servent au lit principal & à la distribution de l'eau, que ceux qui ne sont que pour en recevoir l'égoût après qu'elle a servi à abreuver la prairie, & qu'on appelle pour cette raison, fossés d'égoût ou *échaux*, & toutes les rigoles, doivent être placés, ménagés, entretenus & curés avec soin chaque année avant le temps du flottage, afin qu'on n'ait à craindre ni plaintes des voisins qui souffriroient par le dérangement des eaux, ni perte de ces eaux mêmes qui doivent être amenées & employées entiérement pour le pré.

Rien ne fait plus de tort aux prairies flottantes, aux moulins, & généralement à tout ce qui a besoin d'eau courante, que la négligence que l'on a ordinairement à en curer les lits, parce que les herbes, le sable & la boue, qui s'y amassent par cette négligence, diminuent presque du tout au tout & le volume & la vivacité du cours de l'eau; & cette négligence seule est presque toujours la cause des rixes qui surviennent pour le partage de l'eau entre les meûniers & les riverains voisins.

Au surplus, chaque pays a sa méthode & ses usages pour la distribution des eaux & pour le rigolement des prés. Ainsi il suffit de savoir que tout l'art du flottage des prairies consiste dans le bon emploi de l'eau, sur-tout quand on ne l'a point en plein, mais seulement par écluse ou canaux, ou pendant certains jours ou heures fixes: car, de droit, chacun doit jouir à son tour & sans fraude du cours de l'eau; & quoique l'usage de cet élément soit commun, on ne peut pas se servir de l'eau publique au préjudice de ses voisins.

Les bois qu'on emploie à ces sortes d'ouvrages aquatiques, sont l'aune, le hêtre tout vert, & le chêne; & c'est ordinairement sur la fin de l'hiver qu'on y travaille.

Comme ces prairies sont presque toujours d'une terre légere & veule, il est bon d'avoir en réserve quelque fonds solide d'où l'on puisse tirer la glaise & le gazon, dont on a souvent besoin pour entretenir les digues, batardeaux, fossés & rigoles, & pour regarnir les places vides ou trop basses.

Le principal soin du flottage consiste à veiller, pendant que les prairies sont enauées, à ce que les batardeaux & les rigoles qui servent à la distribution de l'eau soient en bon état, de même que les lieux & pieces qui servent pour l'écoulement des eaux; car le trop long dépôt de l'eau, loin de faire du bien à la prairie, y fait des marécages; & cela vient souvent des prés qui sont au dessous, d'où l'eau reflue: c'est à quoi il faut aussi faire attention.

Nous omettons ici le reste de cette matiere, parce que l'inspection & les coutumes des lieux, jointes à l'exemple des voisins & à un peu d'intelligence, en apprendront beaucoup plus que le long détail qu'il faudroit en faire. Par exemple, il n'y a quelquefois que quelques perches de terre à acheter dans le voisinage d'une petite riviere ou d'un ruisseau, & quelque fossé à ouvrir, pour en amener l'eau dans un pré terrein, & en faire, par ce moyen, une prairie flottante qui seroit d'un rapport bien plus considérable.

Il y a des pays où l'on met l'eau dans les prés sans tant de façons; on suit l'usage des lieux: ce qui en est dit ici, n'a de rapport qu'aux plus grandes prairies.

Quelles sont les bonnes & les mauvaises herbes d'un pré.

Un bon économe, selon la précédente *Maison rustique*, doit connoître par leurs noms

noms & qualités, toutes les différentes herbes, bonnes ou mauvaises, dont un pré doit être composé, ou qui en doivent être exclues, mais presque toutes les plantes que l'éditeur, qui n'étoit pas cultivateur, y désignoit pour les meilleures, feroient, aux yeux des connoisseurs, un très-mauvais pré ; il faut les exclure, & nous avons dû supprimer ici cet article trompeur. On connoît bien dans un pays quels sont les prés bas de bonne nature, dont on peut tirer la graine la meilleure pour semer, sans entrer dans un trop grand détail de beaucoup de différentes herbes, même qui n'y doivent point entrer, & qu'on ne sauroit parvenir à connoître, si l'on n'a quelqu'un qui les connoisse toutes & nous les puisse montrer, ce qui est rare. Le foin, ou la bonne herbe des prés bas, doit être fixe & de belle venue, sans être composée de tant d'especes différentes, & l'on est expert sitôt qu'on la voit telle, & que les mauvaises herbes, au contraire, sont celles qui, étant grosses, courtes ou rudes, ne sauroient jamais faire une bonne pâture, & qu'il faut par conséquent extirper à la main ou d'un coup de beche. La douve, les sauves, le panais, la prêle, le plantain, le jonc, les roseaux & toutes les herbes grossieres sont de ce nombre.

Il est bon de faire la revue de ses prés au mois de Septembre & de Février, pour en extirper celles de ces mauvaises herbes qu'on y verra en trop grand nombre. On n'y doit point non plus souffrir aucune espece de chardons.

Soins nécessaires aux Prés faits.

Quoique les prairies produisent d'elles-mêmes, cependant il y a des soins nécessaires pour y entretenir l'abondance, sans lesquels on les verroit bientôt dépérir : comme ces soins demandent plus d'attention que de peine, on n'est point excusable quand on les néglige. Le tout se réduit à les sarcler, les épierrer, les arroser, les fumer & les renouveler quand ils en ont besoin.

I. Le premier soin est de les tenir bien closes & bien sarclées, afin qu'il n'y vienne ni épines, ni buissons, ni herbes qui ne valent rien en fourrage. On arrache les unes avant l'hiver, comme ronces, joncs, glaïeuls, &c. Les autres au printemps, comme chicorée sauvage, ciguë, chardons & autres inutiles & nuisibles aux bestiaux. On détruit les chardons en les arrachant après la pluie, ou en les coupant à fond avec la beche ou la houlette au mois de Février & de Septembre. On détruit les touffes de joncs à force de les couper & recouper, sur-tout en pleine seve. Le plus sûr est de labourer à fond les terres infectées de joncs.

Il faut encore avoir soin, sur la fin de l'hiver, d'éparpiller & applanir toutes les taupinieres, & renforcer toutes les clairieres, de terre & de semences.

On ne doit laisser dans le pré ni pierre, ni butte, ni vide, ni aucune autre chose qui puisse empêcher que la superficie du pré ne soit égale & également garnie. C'est aussi pourquoi on ne souffre point d'arbres dans les vraies prairies, si ce n'est quelques arbres aquatiques qu'on plante sur les bordées le long des ruisseaux : s'ils étoient dans le pré même, ils ne feroient qu'y nuire par l'ombre de leurs branches & par l'étendue de leurs racines, qui tireroient la nourriture de l'herbe, & qui empêcheroient de fumer, de labourer & de renouveler le pré quand il en est besoin.

II. Un autre soin que les prés demandent, est de leur donner les arrosemens qui leur conviennent suivant les saisons, suivant le temps & suivant leur tempérament. L'hiver on suppose qu'ils sont toujours assez abreuvés, soit par les pluies & les neiges, soit par l'enflure des rivieres & ruisseaux, ou par la chûte des eaux des montagnes. On est même souvent obligé de faire des digues, des fossés, des rigoles & des saignées pour en détourner ou en affoiblir le cours, & pour empêcher que les

eaux sauvages & les grandes pluies ne dégradent le pré ou n'enrouillent l'herbe, ce qui est principalement à craindre pour les terres nouvellement mises en prairies. A l'égard des vieux prés, on ne prend pas tant de peine pour en détourner ces eaux, d'autant qu'elles ne font souvent qu'y apporter l'abondance, parce qu'elles amenent avec elles la substance, la graisse & les sels des autres terres; mais aussi il est quelquefois dangereux que les terres ou les sables qu'elles entraînent, n'étouffent l'herbe du pré par la croûte qui s'y forme. Quand le pré est une fois ensablé, il n'y a point d'autre remede que d'attendre que le hâle ait séché l'eau & les terres d'apport; on les gratte alors avec des rateaux à dents de fer, afin que l'herbe y revienne plus tôt.

Quelquefois, au contraire, les prés ont besoin d'eau en hiver même; & en ce cas, quand la saison n'en donne point, il faut que l'art vienne au secours, & par conséquent, ne leur point épargner l'eau pendant les mois de Novembre, Décembre, Janvier & Février: il n'y a que les vieux prés sur lesquels on ne doit point faire courir l'eau quand il fait grand froid, parce qu'ils souffriroient trop des gelées & des glaces, si l'eau venoit à manquer: ce qui s'entend des prés garnis d'herbes fines; car pour ceux où les joncs & les autres herbes grossieres dominent, on les fait flotter dès l'hiver, pour que l'eau & la glace détruisent les mauvaises productions.

Le printemps, & encore plus l'été, sont les saisons des arrosemens. En été, on abreuve les prairies tous les huit jours, à moins qu'il ne survienne quelque pluie. On les abreuve par le moyen de quelqu'écluse, vanne, pale, ou batardeau fait de terre glaise, de pierres ou de planches, qui coupent le cours de l'eau, & la font par conséquent gonfler & refluer par les fossés & les rigoles, qu'on doit avoir soin de bien entretenir dans toute la longueur, largeur & traverses du pré, afin que l'eau se répande par-tout: & quand on juge que le pré a assez bu, on leve l'écluse ou l'on rompt la digue, pour que l'eau reprenne son cours.

Nous supposons que dès avant la fin de l'hiver, on aura eu attention d'*habiller* le pré; ce qui consiste à curer les fossés & les rigoles, à garnir & gazonner les digues, les fossés & clairieres, rétablir les écluses & portes, & à mettre tout le pré en bonne nature de fauche. Ceux qui different à faire ces sortes d'ouvrages dans le printemps, different en même temps à donner l'eau à leurs prairies, & par-là ils laissent le temps aux mauvaises herbes de se fortifier & d'étouffer les herbes fines, ce qui ruine les prairies en peu d'années.

S'il y a quelque fosse ou eau dormante dans le pré, on doit avoir soin d'y faire des tranchées suffisantes pour la faire écouler, car le long séjour de l'eau & sa trop grande quantité, y font autant de tort que la sécheresse.

Les grosses herbes dominent bien vîte dans un pré qui a trop d'eau ou qui l'a trop long-temps. Pour le rétablir, il est nécessaire de lui donner moins d'eau, mais qu'elle soit fraîche & courante, & y mettre les bestiaux aussi-tôt après le premier foin, sans y faire de regain.

Il ne faut guere arroser les prés où il y a beaucoup de trefle; autrement cette herbe mourroit bien vîte.

C'est au printemps qu'on desseche, à force de rigoles & de saignées, les prés trop sujets aux eaux.

Il y a aussi des moulins pour élever les eaux, vider les batardeaux, sécher les marais, &c. par le moyen des pompes, des godets, des chapelets, comme on en voit en Hollande: mais il ne s'agit pas de cela pour notre économie; & c'est à force de bras qu'on doit dessécher & fertiliser les endroits marécageux, en faisant écouler les eaux par des rigoles, des saignées & des fosses ou trous éloignés des lieux d'où l'on veut détourner les eaux croupissantes.

III. Il faut fumer les prés tous les trois ou quatre ans, & même plus souvent, pour remplacer la graisse & les sels que la végétation continuelle épuise. On juge qu'ils ont besoin d'amendement quand leurs productions sont languissantes, & qu'il y croît d'autres herbes que celles qu'ils doivent naturellement porter. Voyez la qualité des fumiers qu'on doit employer dans les prés, à l'article de leur amélioration, à la fin de celui des regains ci-après.

C'est toujours en Décembre, Janvier, Février qu'on les fume, afin que le suc & les sels du fumier étant détrempés par les pluies, ils se mêlent mieux avec la terre, & agissent avec vigueur dans le temps que la nature se renouvelle. On doit fumer plus abondamment & plus souvent les vieux prés que les jeunes; & quand le terrein qu'on amende est sur le penchant d'une colline, ou fort en pente, il faut mettre beaucoup de fumier dans le haut, un peu moins dans le milieu, & encore moins dans le bas, parce que les pluies y en apportent toujours assez d'au-dessus.

Nous avons dit que pour faire un pré nouveau, le fumier le plus neuf & le plus frais étoit le meilleur : c'est tout le contraire pour les prés faits : il n'y faut que du fumier bien nourri ; car s'il sortoit récemment de dessous le bétail, comme on ne fait que le répandre sur le pré, sans l'enterrer, il s'incorporeroit bien moins avec la terre, & toute sa chaleur se dissiperoit en dehors, ou ne serviroit qu'à brûler la tendre pointe des herbes ; &, ce qui est plus important, il n'auroit pas le temps de se consommer, les faucheurs le retrouveroient sous leurs faux & le mêleroient avec le foin, où il ne feroit que de très-mauvais effets, soit au grenier ou aux étables & aux bestiaux : c'est pourquoi on n'y en doit mettre que de bien fin & de bien pourri.

Le crottin de pigeons & de toutes sortes de volailles, non aquatiques, y est bon, de même que le fumier de moutons, de bœufs, vaches, chevaux & mulets, pourvu qu'il soit bien consommé & reposé depuis long-temps. Les boues des rues & des grands chemins, les curures de mare, bien déchargées de toute leur humidité, & mêlées avec d'autres fumiers ou avec de la poudrette, y font merveilles ; de même que les cendres de lessives, celles d'herbes ou de gazons brûlés, & les feuilles d'aunes : c'est pourquoi bien des gens sont curieux d'entretenir beaucoup d'aunes autour de leurs prairies. Mais de la bonne terre bien meuble & mêlée avec du fumier, y fera plus de profit que le meilleur fumier des étables : ou bien ramassez la boue & la poussiere des chemins les plus fréquentés & des rues, mêlez-la avec toutes les ordures de la maison & de la basse-cour, & avec toutes sortes de fientes & de fumiers ; & quand tout ce mélange aura été bien détrempé par les pluies & mûri par les gelées, répandez-le sur votre pré ; il s'y incorporera, pénétrera & le fertilisera à souhait.

IV. Nous ne voudrions jamais ni arbres ni aucunes bêtes dans les prés ; ils ne sont destinés que pour rapporter du foin, & non pas pour être des plants, ni pour servir en pacage. On a des pâturages, des vergers & plusieurs autres endroits qu'on peut employer, à son gré, à ces différens usages, & on ne devroit pas les confondre ; ils en produisent beaucoup davantage quand ils sont tout un ou tout autre. Cependant on voit bien des paysans qui envoient leurs bestiaux paître dans les prés ; souvent même les troupes d'oies & de poules d'Inde y sont mêlées avec les chevaux & les ânes ; & qui pis est, on voit des fermiers des commenderies, abbayes & autres usufruitiers, louer la seconde herbe de leurs prairies pour y mettre des moutons, sans songer au tort que cela fait aux prés & aux bestiaux mêmes : *au pré*, parce qu'il y a quantité de racines endommagées par le pied & par la dent du bétail, & beaucoup d'herbe enlevée, qui auroit bien mieux multiplié en foin : *aux bêtes*, parce que le duvet, la plume & la fiente de la volaille, principalement

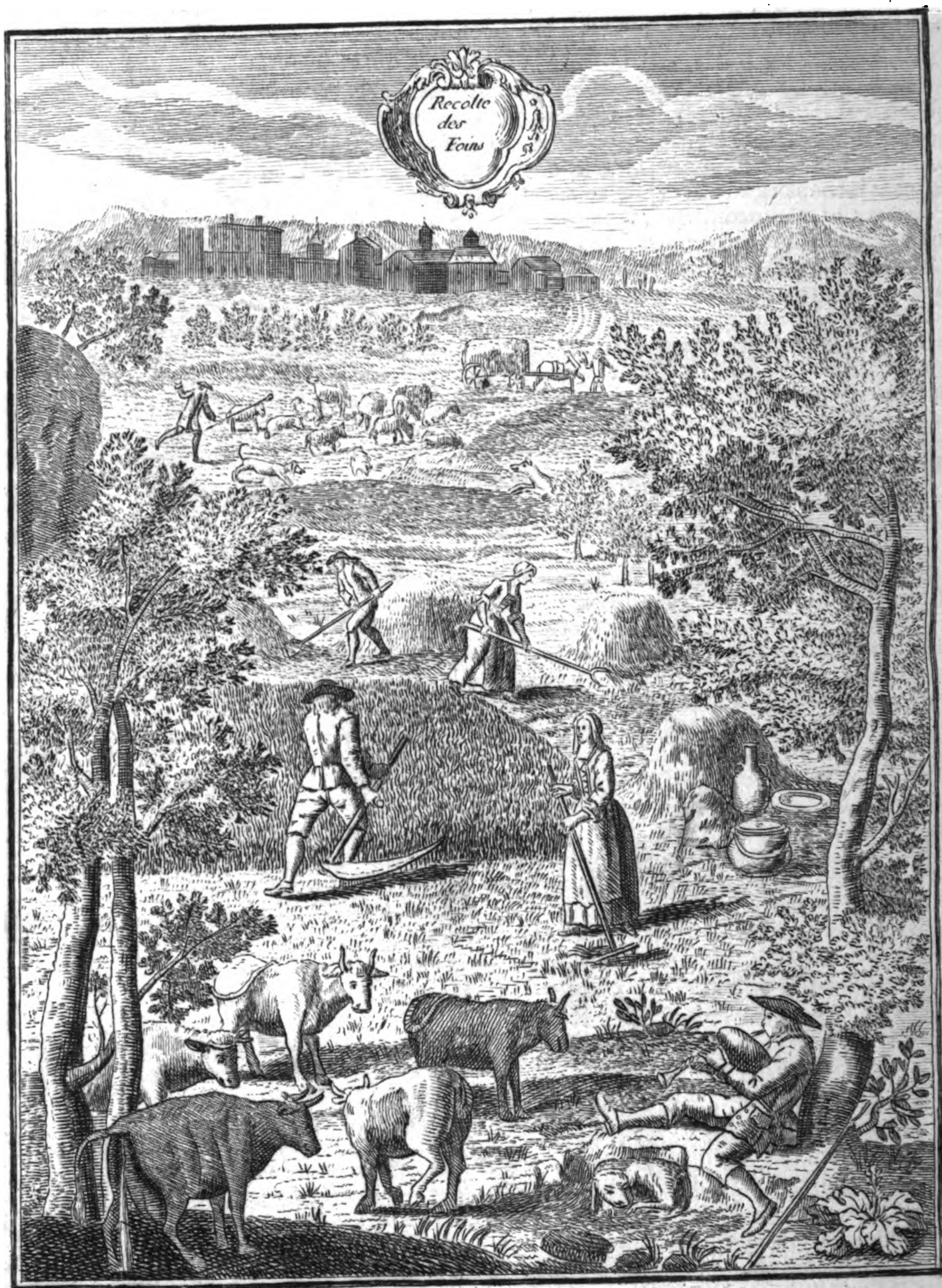
des oies, étant mêlées dans le foin, font mal aux chevaux. On ne doit même jamais laisser les oies, non plus que les cochons, dans les prés, parce que ceux-ci en fouillent toute la terre; & que la fiente des autres en brûle ou gâte toute l'herbe. Les moins scrupuleux ont toujours grand soin de ne point laisser approcher aucune bête de leurs prés, depuis que l'herbe commence à y piquer, jusqu'à ce qu'elle soit fauchée & enlevée, & le regain aussi, quand le pré en produit.

Quant aux arbres, on n'en devroit mettre aucuns dans les prés que l'on veut bien ménager; sauf à faire ailleurs des plants aquatiques. Cependant on peut mettre une rangée de saules, aunes ou autres, le long des grands courans, dans les endroits marécageux qui ne produisent que des herbes grossieres qui ne sont pas bonnes en foin; mais il faut avoir grand soin d'arracher les autres qui viennent en cépées dans les endroits chargés d'herbes bonnes en foin; car en peu de temps les cépées d'aunes occuperoient la moitié de la prairie.

Au reste, les prés ne craignent, d'ailleurs, que les taupes, ou les torrens & ravines qui les engravent, & enrouillent l'herbe par leurs inondations. Nous avons enseigné ci-dessus les moyens de prévenir & d'affoiblir les eaux, ou d'en réparer le désordre. Quant aux taupes, il y a des gens qui leur font la chasse en même temps qu'ils arrosent leurs prés. Pour cela, quand il est besoin de les arroser, ils le font dès la pointe du jour, qui est le temps que les taupes travaillent; & comme elles craignent beaucoup l'eau qui pénetrent bien vîte les taupinieres, elles montent sur la terre pour l'éviter, & alors il leur est aisé de s'en défaire. D'autres, sans cela, se mettent en sentinelle sur le pré, dès la pointe du jour, près de l'endroit où les taupes ont foui le plus fraîchement: (elles travaillent ordinairement quand le soleil se leve); & aussi-tôt qu'ils voient remuer la terre, ils y donnent avec la beche ou la houe, un grand coup de côté, pour enlever en même temps la terre & la taupe. On verra ci-après dans le *traité du jardinage*, d'autres moyens pour les détruire; mais le plus sûr, le plus prompt & le moins coûteux, est de pratiquer ce qui se fait en Normandie, pays riche en pacages & en plants. On y donne tous les ans une ou deux pistoles, plus ou moins, suivant l'étendue du terrein, à un de ces artisans qui gagnent leur vie à détruire les taupes à forfait: ils y travaillent en tout temps; le meilleur est au printemps, & principalement aux heures où les taupes fouillent, au matin, à midi & sur le soir: ils fichent légérement sur les traînasses les plus fraîches, de petits bâtons avec un morceau de papier; tout en se promenant, ils voient où sont les taupes qui renversent les bâtons en fouillant, & en peu de jours, ils exterminent ainsi toutes celles qui sont dans le terrein.

V. Il se trouve souvent, dans les prés, des endroits foibles ou tout-à-fait dégarnis d'herbes, soit parce qu'en le semant, il sera tombé peu de graine en cet endroit, soit parce qu'on en aura enlevé des arbres ou des pierres, ou que l'herbe en aura été minée par les taupes, par les inondations, par la sécheresse ou autrement. On doit regarnir ces vides, en y semant de nouvelle graine.

VI. Il faut avoir soin de renouveler les prés de la même maniere, quand on voit qu'ils s'affoiblissent, ou qu'ils languissent & rapportent peu de chose, soit parce qu'on les a négligés, ou parce qu'ils vieillissent, sur-tout quand la mousse y croît. Pour la détruire, on doit répandre, au mois de Décembre, de la cendre, de la suie ou quelqu'autre puissant engrais bien épais, sur tout le pré; il se ranimera, & la mousse périra, si elle n'y est point invétérée; mais si elle a si fort pris le dessus, que l'amendement n'y fasse rien, alors il faut, ou changer le pré en novale, ou le façonner de nouveau pour le remettre en pré, de la même maniere que nous l'avons dit ci-dessus, d'une terre qu'on veut mettre en pré pour la premiere fois.



Tome I. No. 19

Nous parlerons ci-après du défrichement des prairies & des novales. Mais si le pré est seulement desséché pour un temps, ou que l'on n'y veuille semer du grain que pendant quelques années, pour le remettre ensuite en herbes, alors on y met tout d'un coup du blé pendant les deux premieres des six ou sept années qu'on lui donne d'intervalle, & au bout de ce temps on le remet en pré; &, pourvu qu'on y apporte les soins nécessaires, il produira du foin mieux que jamais; le changement de production n'aura servi qu'à le ranimer.

Quand le pré devient stérile, soit par vieillesse, ou parce qu'on l'a négligé, il faut y employer les mêmes remedes que nous venons de dire pour la mousse; c'est-à-dire fumer le pré à force pour le raviver: si les amendemens sont impuissans, on doit en brûler l'herbe & le gazon, le labourer & l'ensemencer de nouveau de graine d'herbe, sinon en changer l'usage & le mettre en terre labourable, principalement quand ces prés sont secs, arides, encroûtés, ou pleins de grosses & mauvaises herbes; ce qui sera expliqué plus amplement ci-après à l'article *du défrichement des prés :* mais si le terrein est trop humide pour être labouré à grains, il faut l'employer en osiers, aunes, saules & peupliers, qui sont tous plants de bon rapport.

Chevaux au vert.

Auprès des villes & dans les lieux où il y a de la cavalerie, on coupe souvent l'herbe des prés en vert dès le printemps, pour la donner aux chevaux pendant six semaines pour les rafraîchir, après les avoir fait saigner. Il y a beaucoup de fermiers qui prennent les chevaux d'une troupe entiere pour les nourrir ainsi dans leurs écuries, ordinairement à cinq sols par jour, & l'appât des fumiers & de l'argent comptant, que ces sortes de marchés leur procurent, les font faire quelquefois avec indiscrétion & peu de profit, tant pour le fermier que pour la troupe; car si l'hiver a été long, & si l'herbe est fine & ne rend pas encore beaucoup, trente chevaux consommeront un arpent de pré par jour; & le fermier, qui n'aura point assez d'herbe pour continuer la nourriture pendant six semaines, se tiendra quitte du marché, aussi-tôt qu'il n'aura plus de prairie à couper; ou si on l'oblige à l'achever, il criera qu'il est trompé & lésé, il affamera les chevaux.

Pour éviter tous les inconvéniens qui peuvent arriver dans ces sortes de marchés, il faut, de part & d'autre, prévoir & écrire la durée de la nourriture, le nombre des chevaux, la quantité d'herbe qu'on leur donnera par jour, la retenue des fumiers pour le fermier, le prix des atteliers & la réparation des lieux, &c. ne commencer que quand les prés sont en pleine herbe, afin que chaque coupe rende tout ce qu'elle peut; & ne payer qu'à la fin des six semaines.

Au reste, il vaut mieux que les chevaux prennent le vert en paissant dans les pâtures, que de leur donner à couvert dans les écuries, comme nous le dirons au chapitre suivant.

Récolte des Foins.

Quand l'herbe des prés est en graine, qu'elle jaunit & ne profite plus, il est temps de la faucher : ce qui arrive ordinairement dans le mois de Juin; car cette saison est presque par-tout la premiere moisson & la plus sûre, car vers le solstice, mais ordinairement après, il survient des pluies qui interrompent la fenaison, la rendent difficile, longue & coûteuse, & le foin n'en vaut pas mieux; & il vaut mieux le faucher lorsqu'il est encore un peu tendre & verdelet, que quand il est trop mûr; car on en recueille davantage; il est plus friand & plus agréable aux bêtes, il les engraisse davantage, fait avoir plus de lait aux vaches & aux brebis; & le regain, autrement dit la seconde herbe, en vient plus tôt & plus abondam-

ment, parce que le pré a plus de temps, plus de force & plus de chaleur pour reproduire; au lieu que si le foin est trop mûr quand on le fauche, il aura tout son suc & sa substance, & ne sera plus bon qu'à faire litiere; mais aussi s'il étoit serré trop vert, il se pourriroit.

Ceux qui sont curieux de conserver le gibier sur leurs terres, font, avant de faucher leurs foins, la recherche des nids de perdrix qu'il peut y avoir : deux hommes tenant chacun un bout d'une longue corde, la passent sur l'herbe du pré, pour que le bruit & l'agitation fassent sortir la perdrix, qui pond ordinairement dans les prés, & qui couve presque toujours pendant la fauchaison des foins : on remarque ainsi où il y a des nids de perdrix, on met quelque branchage auprès, & en fauchant, on laisse autour de chaque nid un espace de quelques enjambées sans le faucher; autrement la faux pourroit fendre en deux le nid & la perdrix qui y est attachée, ou bien on l'obligeroit à abandonner son nid; au lieu qu'en le conservant, il ne faut qu'une ou deux compagnies de perdreaux pour peupler toute une terre; sur-tout quand ils ne sont point étrangers. Il y a cependant un grand inconvénient, c'est que la branche sert d'enseigne & indique les nids, ce qui invite à les dénicher certaines gens qui mangent les œufs.

Pour rendre le foin bon & de bonne vente, on doit le façonner ainsi. Lorsque l'herbe est fauchée, il faut la laisser sécher un peu de temps sur toute la surface du pré; & quand le dessus est sec, on le retourne de l'autre côté avec fauchets ou fourches de bois, en l'élevant un peu en l'air, afin de le faire sécher tout-à-fait, ce que l'on réitere plusieurs fois s'il en est besoin; c'est ce qu'on appelle *faner* le foin, & cela le seche & le façonne : quand on le serre tout vert, il fermente, s'échauffe & se pourrit.

Il faut ordinairement trois jours de beau temps pour la fenaison entiere. Quand le foin est bien sec, on le met en *chaînes*, c'est-à-dire, en grandes rangées ou sillons, qu'on appelle en quelques pays *andains*, & ensuite en *villottes*, qui sont de petits tas fort près les uns des autres; & de ces petits tas on en fait les grands, qu'on appelle *meulons* ou *meules*. On les dresse en forme de dôme, afin que la pluie, s'il en survient, puisse couler le long de la meule, ou n'en gâter, en tout cas, que la superficie. On doit faire les meules les plus grandes, les plus larges, les plus hautes & les plus rondes qu'il est possible, & les laisser quelque peu de temps sans les botteler; cela raffine le foin qui s'échauffe, sue, évacue ce qu'il peut avoir de mauvais, se ressuie & se refroidit quand il est ainsi en masse. C'est pourquoi, quoiqu'on l'ait quelquefois mis promptement à couvert, de peur de quelqu'orage, cependant on ne doit jamais le serrer au grenier ou au fenil, qu'il n'ait été quelque temps en monceaux, pour qu'il sue & se recuise auparavant : cela sert encore à le rendre plus souple & plus maniable : car il est quelquefois si sec, que, quand on le met de villottes en meules, il se brise tout, pour peu qu'on le remue, & on ne pourroit presque pas le botteler ni le charrier.

Quand le foin a été assez de temps en meules pour se raffiner, on le fait mettre en bottes sur le pré, & on le charrie à mesure, & le plus promptement que l'on peut; car, quand le foin est mouillé, cela lui ôte la couleur, il diminue beaucoup de bonté, il n'est point de garde, & il est à craindre qu'il ne s'échauffe ou ne pourrisse au grenier; on met à part celui qui a été mouillé pour le consommer au premier besoin.

S'il survient quelque pluie avant que le foin soit bottelé & enlevé, on doit le laisser sécher, avant de le faire arriver au grenier ou au fenil. On appelle *fenil*, généralement tous les lieux destinés à serrer les foins. Aussi-tôt qu'on les y a mis, il est bon de les couvrir de paille bien seche & épaisse d'une brasse, pour empêcher que le foin ne s'échauffe, ou ne se gâte par quelqu'humidité, mauvaise odeur

d'étables ou autrement, la paille attirant à elle tout le mauvais. Le foin façonné sans pluie peut se garder deux ans.

En le façonnant sur le pré, il faut savoir que celui qu'on veut garder pour la nourriture des chevaux ou des bœufs, doit être fort séché, afin qu'il ait plus de force, & qu'il ne leur donne point de tranchées : mais celui que l'on destine pour les vaches & les brebis, ne doit pas être bien sec ; elles le mangeront mieux, & en seront plus abondantes en lait.

Quand on a les commodités & les lieux propres, il y a une autre maniere de façonner le foin. Lorsque le temps est sûr & que le foin est sec, on le fait charrier sans le botteler, & on le met dans un lieu sec & couvert, en l'entassant comme des gerbes de blé, pour le faire botteler dans la suite à loisir. Cette maniere n'est point à rejeter, parce qu'elle met le foin hors du hasard d'être mouillé & gâté : il est en sûreté & ne craint plus rien de l'inconstance du temps, qui est quelquefois bien fâcheux.

Un bon arpent de pré peut rapporter trois cents bottes de foin, & le plus médiocre un cent, plus ou moins, selon la force du bottelage : les prés flottans produisent le double au moins.

On donne pour le fauchage de chaque arpent de pré, depuis vingt sols jusqu'à quarante, & du bottelage, depuis douze sols jusqu'à seize du cent de bottes : on donne quelquefois trente sols du cent pour tout faire ; savoir, l'emmeulage, le bottelage & le chargeage ; & d'autres fois on donne trente à quarante sols par arpent pour le fanage, emmeulage & chargeage seulement, sans le bottelage.

Il y a des pays où l'on ne bottele & n'engrange pas le foin : ainsi il n'y faut ni greniers, ni fenils pour le serrer ; on le laisse dans les prés mêmes par grosses meules, qui sont des especes de fenils. Pour les dresser, on plante d'abord avant en terre une grosse perche, la plus haute qu'on peut avoir : on emmeule le foin en rond tout autour ; on dresse la meule fort large, & on l'éleve en dôme jusqu'à un pied près du haut de la perche : le bout qui sort au dessus du foin sert à y attacher des cordes qui soutiennent des pierres très-pesantes, & qui environnent toute la meule & la pressent continuellement ; en sorte que le foin s'affaissant & s'entassant de lui-même, il est soutenu par la perche & les cordes contre les vents & les orages, & il devient impénétrable à l'eau ; elle ne peut pénétrer tout au plus que trois ou quatre doigts de la superficie de la meule, & le reste se conserve pendant toute l'année aussi net & aussi bon que dans les meilleurs greniers. On fait ces meules les plus larges & les plus hautes que l'on peut, & on en fait plusieurs à proportion de la quantité de foin que l'on dépouille. On entame toujours cette espece de fenil par le bas, du côté où la pluie donne le moins ; on en tire le foin avec un crochet, & la meule diminue ainsi à proportion de ce qu'on tire. Il est aisé de concevoir qu'on doit placer ces meules sur des hauteurs ou autres endroits les moins exposés à l'eau courante ou séjournante, afin qu'il n'y ait au plus que quelques doigts du bas de la meule qui se ressentent de l'humidité. Ces fenils artificiels sont bons, sur-tout dans les climats où il ne pleut guere.

Les entrepreneurs de fourrages font des meules de foin de quatre à cinq cens milliers de bottes ; on y met des cheminées d'osier pour leur donner de l'air : il faut même éventer & remuer le foin de temps en temps, & n'y pas épargner les journaliers, de peur que le feu ne prenne au centre de la meule, sur-tout quand le foin n'a pas été bien fané, ou qu'il a été coupé avant sa maturité.

Regains.

On appelle *regain*, la deuxieme herbe qui revient dans la plupart des prés, quel-

ques mois après qu'on les a fauchés : ces sortes de prés qui donnent deux herbes dans l'année, s'appellent *guimaux* ou *gagneaux* dans le Poitou ; & dans le Nivernois & la plupart du Berry, la seconde herbe s'appelle *revivre*. Il y a même des prairies dont le fonds est si bon & la situation si avantageuse pour les arrosemens, qu'on y fauche l'herbe jusqu'à trois fois par an : ce sont des prés qui flottent à discrétion & quand on veut, ou ceux dans lesquels le flux de la mer fait gonfler l'eau deux fois par jour. Hors ces deux cas, les regains ne sont bons & abondans que quand l'été a été pluvieux ; & ce n'est que par le secours des pluies qu'on peut espérer une deuxieme récolte dans les prairies seches ; car pour les humides, surtout pour celles où le voisinage de quelque ruisseau ou autres pieces d'eau donne tous les arrosemens que l'on veut, il n'y a qu'à lâcher l'eau dans les prés aussi-tôt que le premier foin en est enlevé, & continuer les arrosemens de huitaine en huitaine, & même plus souvent, suivant que le pré est altéré.

L'abondance du regain, ainsi que celle du premier foin, dépend beaucoup des soins qu'on se donne pour fertiliser les prés ; on doit sur-tout empêcher les bestiaux d'y entrer, tant qu'il y aura de l'herbe à espérer.

On fauche ordinairement les regains à la mi-Septembre ; & ce second fauchage est d'autant plus utile, qu'outre la nouvelle herbe, on enleve aussi celle qui peut être échappée à la faux lors de la premiere fauchaison. Au surplus, les façons des regains sont les mêmes que celles du premier foin.

Aussi-tôt que le regain ou autre derniere herbe d'un pré est recueillie, on a coutume d'y mener paître les bestiaux pendant tout l'automne & l'hiver, jusqu'au temps que l'herbe doit recommencer à pointer. La plupart des coutumes donnent ce droit de vaine-pâture, & le donnent jusqu'au mois de Mars : il y en a même qui l'accordent dès que la premiere herbe est ou a dû être enlevée, & qui ne permettent d'y faire du regain qu'en certain cas & à certaines conditions. Il est inutile d'entrer dans ce détail, parce que chacun sait sa coutume pour ces matieres usuelles.

Quand on est le maître de permettre ou de défendre à son gré le pâturage de ses prairies après qu'elles sont entiérement dépouillées, les gens curieux & entendus dans l'agriculture ne souffrent pas qu'on y laisse les bestiaux plus de huit ou quinze jours, afin que ces animaux n'aient que le temps de pâturer ce qui est échappé au faucheur, & le foin qui est resté sur le pré : ils prétendent qu'en ménageant ainsi leurs prés, ils en retirent en foins beaucoup plus qu'ils ne retireroient en pâturage, s'ils y laissoient aller les bestiaux pendant tout l'automne & l'hiver. Mais le séjour des bestiaux, & sur-tout des chevaux, procure un bon amendement aux prés. Il paroît suffisant de n'y pas laisser entrer les vaches, principalement après les pluies lorsqu'il fait trop mou. On observera seulement que si l'on répandoit des fumiers trop pourris & de mauvaise odeur, comme de la gadoue, &c. sur ses prés, prétendant les améliorer ainsi, on les gâteroit ; la mauvaise odeur se communiqueroit au foin pendant plusieurs années, & les bestiaux en seroient dégoûtés, ainsi que de la pâture. Mais vous améliorerez beaucoup vos prés, en y faisant bien passer pendant l'hiver, dans des temps sur-tout de neige, une herse à dents de fer, jusqu'à ce que la mousse soit toute arrachée; elle se mêlera par ce moyen avec la terre que les taupes ont ramenée sur le sol, avec la neige & avec toute la fiente des bestiaux qui y auront auparavant pâturé. Ce mélange formera un engrais utile à vos prés. Après les gelées, & quand l'herbe commencera à pousser, vous ferez passer plusieurs herses à l'envers sur ce sol ; vous ameublirez par ce moyen tous les engrais, & vous réchaufferez le pied de l'herbe. On ne peut encore leur donner un meilleur engrais que le parc. A l'égard des prés bas qui retiennent l'eau trop long-temps, il faut soigner aussi à la détourner à propos, autrement l'herbe rouilleroit, ce qui dégoûteroit les bestiaux & les infecteroit.

Défrichement

Défrichement des Prés.

Lorſque les prés à foin n'en donnent plus beaucoup, on les met en ſimples pâtures du nombre de celles dont il va être parlé à l'article ſuivant, ou bien on les réduit tout d'un coup en novale, & on en fait une terre labourable, quand on en eſpere plus de profit en grain qu'en foin ou herbe, ſoit parce que le pré eſt aride & ſec par négligence ou par vieilleſſe, ou parce qu'il eſt encroûté & plein de groſſes & mauvaiſes herbes.

Pour changer un pré en novale & le défricher preſque ſans frais, tous les défrimens même en général ne doivent être faits qu'avec la charrue * dans les mois d'Octobre, de Novembre & de Décembre. Le ſol étant retourné dans cette ſaiſon, le gazon ſe pourrit pendant l'hiver, & la terre, en s'ameubliſſant, devient propre à recevoir la ſemence qu'on y jettera dans le mois de Février ou Mars, ſelon le temps qu'il fait dans l'un ou l'autre de ces deux mois. Le terrein ſeroit trop difficile à labourer en été, & le labour le deſſécheroit encore plus. Par où l'on voit qu'il faut bien ſe donner de garde d'adopter la méthode de ceux qui enſeignent de brûler le gazon, pour répandre la cendre ſur la terre, amendement trop ſec encore, & qui ne peut remplacer l'engrais du gazon conſommé & pourri dans terre.

Il ne faut pas foncer trop la terre en défrichant, un labour de trois ou quatre pouces de profondeur ſuffit; & lorſque cette partie commencera à maigrir, après pluſieurs récoltes, on foncera un pouce de plus, ſi la qualité de la terre le permet, ſans riſquer d'en ramener de plus mauvaiſe du fond. On fera ainſi pluſieurs récoltes ſans avoir beſoin d'autre engrais, ſi le terrein eſt bon, & ſans s'inquiéter des racines qui ſeroient reſtées plus baſſes, qui ſe détruiront aſſez à force de labourer.

Ce n'eſt donc qu'à la fin de l'automne, comme nous l'avons dit, qu'on doit commencer les défrichemens: en été, l'ardeur du ſoleil diſſiperoit tous les ſels & les ſucs de la terre: les pluies d'hiver, au contraire, humectent la terre, & les gelées l'ameubliſſent pour la ſemer. Pour tirer des défrichemens tout l'avantage qu'on en peut tirer, il faut prendre garde de ne pas donner à la terre nouvellement détournée, des ſemences qui ne lui conviennent pas; l'avoine ou les pois ſont les ſeuls grains qu'il y faut ſemer ſur le guéret en Mars, ou ſi la terre n'avoit pu être labourée aſſez tôt, on attendroit en Mai pour y ſemer des haricots.

Après la récolte de l'avoine ou des pois, &c. on laboure de nouveau comme dans la premiere année; le ſol ſe trouve alors renverſé & remis dans ſa premiere ſituation, le gazon & les petites racines qui s'y rencontrent forment, en ſe pourriſſant, un engrais qui procure une ſeconde récolte de mars. Après qu'elle ſera recueillie, ſi le ſol eſt médiocre, il faut lui donner ſur le champ un labour, un ſecond en Septembre, & un troiſieme en Octobre, & enſuite de ce dernier labour, on y ſemera du ſeigle, du méteil, ou du blé ramé.

Mais ſi le ſol eſt bon, en obſervant de foncer de quelques pouces, on peut y ſemer du froment, & tirer de la terre deux ou trois récoltes, ſans avoir beſoin d'engrais.

Limitation des Prés, des Regains & des Défrichemens ou *Novales.*

Quoique chacun ſoit maître de ſon bien & puiſſe le faire valoir comme il lui

* Les défrichemens qui ſe trouvent dans des pentes, doivent être faits avec la charrue à tourne-oreille, parce qu'il eſt plus aiſé de renverſer la terre du côté de la pente, ce qui ne pourroit être exécuté que difficilement avec toute autre charrue.

plaît, cependant l'équité & l'intérêt public mettent des bornes à l'exercice de cette propriété ; & à le bien prendre, on ne peut user de son droit, qu'autant que l'usage que le propriétaire en fait lui est utile, sans nuire aux voisins ni au public.

Ainsi il n'est permis de planter des arbres de futaie, de faire des forges, des latrines, des vues, qu'à certaine distance de l'héritage du voisin. De même plusieurs coutumes limitent l'étendue & la situation de ce que chacun peut mettre en pré particulier, réservé en tout temps pour son usage. D'autres ne permettent de faire des prés en revivres ou regains, qu'à certaines conditions difficiles, & celà en faveur du pâturage pour les bestiaux de la communauté du lieu : ce qui intéresse le public. La liberté des pâturages est de droit commun dans ces coutumes ; & c'est un reste de l'ancien droit naturel & primitif, selon lequel toutes choses étoient communes, & chacun en pouvoit user à sa volonté.

Les coutumes qui n'en parlent point, laissent par leur silence la liberté indéfinie de faire des prés & des regains où l'on veut ; ce qu'il faut pourtant entendre & faire avec modération : car, 1°. si un pré fait partie d'un certain canton de prairies ouvertes de tout temps au pâturage commun après la premiere herbe, on ne peut, sans une disposition expresse de la coutume du lieu, ni clorre ce morceau de pré pour y avoir du regain, ni le convertir en novale par le labour, sur-tout quand il est enclavé dans les prairies ouvertes au commun, parce qu'il n'est pas permis pour son utilité particuliere d'incommoder tout le public, ni le priver du droit qu'il a d'y faire paître ses bestiaux après la premiere herbe, par un usage qui fait droit & loi par son ancienneté, & qui est un partage de la concession primordiale du lieu, ou un reste de l'ancien droit naturel. Mais dans les prés particuliers & séparés des autres, ou contigus aux clos du propriétaire, il peut user de tout son droit dans les coutumes libres.

2°. On ne peut pas même toujours défricher à sa fantaisie tout ce qu'on voudroit de prairies & de pacages : l'équité & les ordonnances veulent qu'on en laisse dans chaque terroir la portion suffisante, propre & commode pour la nourriture & l'engrais des bestiaux nécessaires à l'agriculture & aux besoins de l'homme, sans l'appliquer à d'autres usages ; le droit privé, qui, en toutes autres circonstances, assure à chaque particulier la libre disposition de son héritage, cede en cette occasion au bien public & à l'utilité commune de la société. Il ne seroit donc pas permis au propriétaire d'une prairie de la remettre en culture pour y semer des grains ou y planter des vignes, si ce changement faisoit tort au public ; & le seigneur du lieu n'a point à cet égard plus de privilege que le dernier des habitans. Le seul cas où cela se pourroit faire, est lorsqu'un pré devient stérile par antiquité ou autrement ; alors il est permis de le labourer, mais à condition de le remettre en nature de pré aussi-tôt que l'herbe pourra y être assez abondante.

CHAPITRE II.

Des Pâturages, tant humides que secs.

On divise les pâturages comme les prés, en humides & en secs. Les pâturages humides, c'est-à-dire, ceux dont le fonds est naturellement abreuvé d'eau, sont proprement les pacages. Les pâturages secs sont connus sous les noms de *pâtures, pâtis & herbages.*

Toutes les pâtures humides ou seches ne doivent qu'aux soins de la nature l'herbe qu'elles rapportent, & l'homme y contribue peu. Ce sont pourtant des biens esti-

prés qui ne coûtent point d'entretien. On doit en être jaloux, les défendre contre les bestiaux, les voisins & les passans, & les ménager avec soin; d'autant que, outre l'herbe qui sert au prompt engrais des bestiaux, outre la valeur intrinseque du fonds qu'on peut de temps en temps défricher, pour y semer de forts grains pendant quelques années, & les remettre ensuite en pâturages, on y met volontiers des plants de bien des especes différentes qui donnent beaucoup de douceurs pour la maison, ne fût-ce qu'en perches, en fagots & en tronçons: on les plante dans les haies & dans les endroits inutiles pour le pâturage; & on met les arbres fruitiers fort au large, à travers des pâtures mêmes.

On appelle communément pays gras, ceux qui abondent principalement en pacage, comme les pays de Bray & d'Ouche, la basse-Normandie, le Berry, le Poitou, la Bretagne, &c. Ce sont tous fonds naturellement gras & humides, où l'eau sourd jusques dessus les côteaux. Les habitans n'y ont ordinairement que le tiers au plus de leur terrein en labour; à peine y dépouillent-ils le grain nécessaire pour les provisions de leurs maisons: leur fort est en pâtures, & les herbes font toute leur richesse, de même que dans les grandes vallées. On y jette nombre de bestiaux maigres, principalement des poulains, des chevaux, des bœufs & des vaches qu'ils y engraissent, & dont ils font deux ou trois levées ou ventes par an; & outre le produit de ces bestiaux en chair ou en fruits qui en vient, ils font un gros profit en volailles, lait, beurre & fromages. On y met les moutons en automne & en hiver.

Il y a en Lorraine beaucoup de ces sortes de ménages qu'on donne à ferme avec des troupeaux entiers, & c'est ce qu'ils appellent des *mercareries*.

L'engrais n'y est guere en usage que dans les montagnes des Vosges, où les bestiaux trouvent leur nourriture pendant huit mois de l'année; ils font le principal commerce des habitans.

La rareté des fourrages pendant l'hiver est ce qui embarrasse le plus dans nos pays gras. Ainsi le maître doit s'appliquer principalement à s'assurer de quoi fournir la nourriture & la litiere à ses bestiaux dans la morte saison, par des achats anticipés avec prudence; ou, ce qui vaut encore mieux, à se les procurer lui-même sur ses terres, en y cultivant avec soin toutes les sortes de productions dont il est parlé dans le chapitre des mars, dans celui des légumes & racines de pleins champs, dans celui-ci & dans le suivant.

Le nombre des bestiaux qu'on met dans une pâture, dépend de la force & de la qualité de la pâture même. On y fait ordinairement trois levées, c'est-à-dire, qu'on y renouvelle les bestiaux trois fois par an. Deux genisses consomment autant de pâture qu'une vache, cent vaches autant que soixante bœufs, & un cheval est souvent compté pour trois vaches. Une pâture de cent vaches rapporte communément au propriétaire qui la loue, seize cens livres par an; & le profit est triple quand on la charge de bestiaux pour son propre compte; il n'y a que l'avance à faire pour le premier achat des bestiaux, le fonds en rentre avec usure deux & trois fois par an, & en peu de temps on est en état de supporter sans peine une mortalité de bestiaux casuelle & rare.

Les pâtures sont ordinairement partagées en trois classes, & on y fait passer les bestiaux par gradation: on les met d'abord dégorger dans les moindres pâturages, où ils se purgent & s'accoutument au vert; ensuite on leur fait paître d'autres herbages plus forts, qui leur donnent plus de nourriture & de corps: & ce n'est qu'en dernier lieu qu'on les met dans les pâtures succulentes, où ils prennent en peu de temps une graisse abondante & fine; ils ne pourroient pas digérer cette nourriture si on la leur donnoit de prime abord. Il faut avoir par-tout cette attention sur la différence des herbages, dont les uns sont plus propres à la nourriture & au lait,

& les autres meilleurs pour la graisse. Quant aux vaches, ce ne sont souvent que celles qui cessent d'être bonnes laitieres qu'on met à l'engrais, parce qu'elles rapportent davantage en laitage qu'en graisse.

Plus les bêtes qu'on met à l'herbe sont fortes & bien nourries, plus tôt elles prennent graisse; & le profit consiste à les avoir grasses de bonne heure & en peu de temps.

On fait dans un coin de la pâture plusieurs étables, pour héberger séparément chaque espece de bestiaux, avec quelques chaumieres pour le logement du gardien & des pâtres. Il est bon qu'il y ait dans la pâture quelqu'angar ou quelqu'endroit garni de plants, afin que les bestiaux puissent s'y reposer à l'ombre pendant les grosses chaleurs qui fondroient leur graisse.

L'herbe que les bestiaux prennent en paissant dans les pacages, leur fait beaucoup plus de bien que celle qu'on leur donne à couvert dans les écuries ou dans les étables : celle-ci ne fait que les purger; l'autre les rafraîchit, les égaie & les engraisse.

Les pacages sont les biens qu'on loue le mieux & le plus aisément, parce qu'il y a toujours assez de bouchers, de laboureurs & de paysans qui y mettent des bestiaux en pâture à loyer; mais il faut leur en fixer le nombre.

L'économie permet de réserver en foin une partie de ses pâtures; mais elle défend de donner à loyer, ni bouverie, ni aucune partie de ses herbages, quand on peut avoir à soi assez de bestiaux pour les y mettre pour son profit personnel; ceux qui en reçoivent à loyer, soit pour une herbe ou pour une demi-herbe, ordinairement en chargent trop leurs pâtures, en sorte qu'elles dépérissent sans que les bestiaux y engraissent; mais pour le bon économe, il tire à soi tout le profit en n'y mettant des bêtes que pour son compte, & en n'en mettant pas trop, afin qu'elles y prennent bien vîte chair & graisse, & qu'il puisse toujours renouveler de bestiaux plusieurs fois chaque année.

Les bêtes jeunes & saines sont les meilleures pour le lait : on ne prend ordinairement pour l'engrais, que celles qui sont plus âgées. Mais plus elles sont robustes, saines & bien nourries, plus elles sont susceptibles de graisse. La bonté du tempérament & de la race est aussi à considérer : & toute l'habileté des bouviers & des herbagers consiste à connoître la différence des pacages & des bestiaux, & à s'en pourvoir de bonne heure; car le grand profit est d'avoir, pour la boucherie, des bêtes grasses dans la primeur; elles sont communes sur la fin de l'été.

Les herbagers prétendent que quand on a laissé monter l'herbe d'une pâture en foin & qu'on le fauche, cela fait tort au plant de l'herbe; & que si on la remet en pâture, elle en est moins garnie les années suivantes : il faut, selon eux, plusieurs années pour bien rétablir la pâture, parce que la fauchaison a tranché l'œil de la plante. Mais c'est une délicatesse mal-fondée & maligne, pour discréditer la pâture : la graine du foin aide à la regarnir; & la faux fait moins de tort à l'herbe que la dent des bestiaux, sur-tout des moutons.

Comme les pacages regnent souvent près des rivieres, il est assez ordinaire d'y voir une pêcherie pour l'alose, la truite, le saumon & autres poissons, sur-tout de ceux qui remontent la mer, & d'y avoir droit de pêche. Tout cela ne coûte point ou peu de déboursés à faire valoir. On peut donner la pêche & la pêcherie à loyer séparément de la pâture; mais, autant que faire se peut, il vaut mieux louer le tout au même homme, non-seulement pour éviter les noises & les tracasseries entre deux fermiers voisins, mais encore pour prévenir le tort que la négligence ou la malice du fermier de la pêcherie à entretenir le courant & les digues de la riviere dans la morte saison de la pêche, pourroit causer à la pâture, en l'ensablant, en la

noyant d'eau, ou en empêchant les écoulemens qui y seroient nécessaires ou utiles pour le dessèchement de la pâture.

On n'a point coutume de semer les pacages, quoiqu'on seme les prés à foin : on laisse croître l'herbe des pâtures par le repos, ou on la trouve toute venue, & on jouit de ce que la nature a fait : l'usage est seulement de les fortifier par le parcage des vaches & autres amendemens. Quand les greniers à foin sont vidés, il faut en balayer toutes les poussieres, & les semer sur les pâturages qu'on aura fumés au commencement du printemps.

On peut pourtant faire des pâturages de semence comme on fait des prés, puisque ce sont les mêmes herbes, qui ne sont plus belles & plus abondantes dans les prairies, que parce que les fonds en sont meilleurs & plus conservés.

C'est pourquoi aussi il faut, afin que les pacages soient bons, pratiquer ce qui a été dit des prairies; épierrer & dessécher le terrein; renforcer les clairieres de terres & de graines; entretenir les haies & les fossés, & faire généralement tout ce qui tend à conserver & à améliorer le fonds; sur-tout détruire exactement les chardons & les joncs, les taupes & les taupinieres; entretenir le lit & les digues des eaux, principalement celles des ravines, afin qu'elles n'ensablent point la pâture, & qu'elles ne servent qu'à rehausser les endroits trop bas, enfin détourner les eaux & empêcher qu'elles ne séjournent, parce que, pour le moins, c'est toujours de l'herbe perdue.

Les vaches & les moutons sont les bêtes de pâtures qui détruisent mieux les herbes grossieres & les rejetons de plants qui peuvent infecter une pâture, parce que ces animaux broutent tout, & rasent de plus près que les chevaux.

Quoiqu'il soit de l'économie d'essarter les épines, bruyeres, ronces & traînasses, pour avoir un tapis bien garni de bonne herbe, cependant il y a des laboureurs qui en laissent dans quelque mauvais canton, & ils ne les coupent que tous les deux ans, pour avoir de quoi garnir les haies de clôture ou pour les mettre au pied des arbres fruitiers, ce qui les tient frais & gaillards. Le plus sûr pour détruire les mauvais plants d'une pâture, c'est de les essarter jusques dans la racine, ou de les couper lorsqu'ils sont en seve, & les motter ensuite pour étouffer ce qui pourroit rester de racines.

Les pâtres laborieux & affectionnés à leurs pacages épargnent à leurs maîtres, quand ils le veulent, la dépense & le détail de tous ces petits soins nécessaires pour bonifier la pâture; & ce n'est qu'un jeu pour eux, parce que, peu à peu, la chose se trouve faite en gardant leurs bestiaux. Ce sont des attentions auxquelles il est à propos de les déterminer, en intéressant leur humeur paresseuse par quelque petit présent.

Quand le fonds de la pâture est maigre & léger, l'herbe pousse avec plus de vigueur, si on y fait transporter de la neige en hiver : & nous conseillons à ceux qui ont des arbres plantés dans une terre légere & chaude, d'en faire ramasser pour la jeter au pied de ces arbres, soit fruitiers ou autres; on n'a qu'à se servir pour cela d'un petit tombereau à bras, avec lequel on met la neige par tas au pied des arbres : mais elle ne convient point dans les terres grasses & humides, parce qu'il y a déja assez d'humidité.

Il y a du ménage à couper les grands pâturages en plusieurs pieces séparées par des haies vives, pour y faire passer & repasser les bestiaux successivement : on en aura beaucoup plus d'herbe & elle sera meilleure. Nous avons expliqué ce point d'économie au chapitre des vaches; c'est pourquoi on peut avoir recours à ce qui y est dit, tant à ce sujet que sur la différence des herbes & sur celles des bestiaux pâturans.

Pour bien conserver les vraies pâtures, il n'y faut laisser entrer, en aucune

saison, ni porcs, ni chevres, ni bêtes fauves, ni même aucuns oisons ni coqs d'Inde, parce que ce sont toutes bêtes mal-faisantes à cet égard; on n'en doit même permettre l'entrée aux bestiaux, auxquels elles sont destinées, que quand l'herbe a pris toute sa force.

Les pâtures que la mer baigne, sont très-bonnes pour toutes les bêtes à lait & pour les bestiaux qu'on engraisse pour la boucherie : mais ces prés salés ne valent rien pour les chevaux, sur-tout pour les poulains, par la raison que nous en avons dit en parlant du haras.

Les pacages sont particuliérement pour les gros bestiaux : on en fait les achats en Avril, pour les jeter, sur la fin de ce mois, dans les pâtures. On n'en donne aux moutons & brebis que la derniere herbe, après que les chevaux, bœufs & vaches ont pâturé les premiers, c'est-à-dire vers la Sainte-Catherine. Les côteaux sont destinés principalement pour la paisson des bêtes blanches : encore ne les y met-on souvent qu'après que les vaches y ont passé.

On doit mettre séparément, dans les pacages, chaque espece de bestiaux, sans mêler les bêtes chevalines avec les bêtes à cornes, ni celles-ci parmi les bêtes à laine. On doit même donner aux poulains un herbage séparé des chevaux, d'autant qu'il faut à ces jeunes bêtes une nourriture plus légere.

On donne aux bêtes chevalines les pâturages les moins bons & les moins succulens, parce qu'un cheval mange autant que trois vaches, & il digere si peu, qu'on voit souvent les grains d'avoine tout entiers dans ses excrémens : au lieu que les animaux qui ruminent, comme le bœuf, la vache, la brebis & la chevre, à force de remâcher leur mangeaille qu'ils tirent du premier sac de l'estomac, digerent plus parfaitement, mangent moins, engraissent plus tôt, & donnent plus de lait que ceux qui ne ruminent point. Les bêtes qui ruminent, ont pour cette fonction trois ventricules : les cerfs, les lievres, les chameaux & les écureuils sont aussi de ce nombre.

Il faut remarquer que les bestiaux à qui on a donné, en sec, une bonne nourriture avant de les mettre au vert, y prennent chair & graisse fine bien mieux & plus vîte que ceux qui ont eu une nourriture languissante.

On doit aussi remarquer que les pâtures qui sont humides de leur propre fonds, fournissent plus d'herbes; elles se soutiennent malgré les plus fortes chaleurs, & ce sont celles qu'on charge le plus en bestiaux; mais les nourritures y sont grossieres; & dans les étés pluvieux, les pâtures seches réussissent mieux : les bestiaux qu'on met à l'engrais dans celles-ci, y acquierent même toujours une chair & une graisse plus fines, sur-tout quand on n'y en met point trop.

Ailleurs que dans les pays gras ou abondans en pâturages, comme le fort de l'agriculture est en terres à grains, on y a seulement quelques vergers, clos, ouches ou courtils, de l'herbage desquels on nourrit le nombre de vaches nécessaires pour la provision de la maison, ou pour le débit journalier des laitages quand on est près des villes; quelquefois même on met en herbes pour cet effet quelque portion des terres les plus proches de la maison; ou bien on fait pâturer aux vaches la premiere herbe des côteaux, qu'on laisse ensuite aux bêtes à laine. Mais en général on ne laisse en herbe que les terres usées ou peu propres à produire du grain.

Dans les pays de montagnes, on appelle *stablats*, les habitations que les paysans s'y font dans des étables, où ils s'enferment pendant l'hiver avec leurs bestiaux sous la neige qui tombe sur leurs toits, & qui les couvre de plusieurs piques de haut : ils n'en sortent qu'à la fin du printemps, quand les neiges sont fondues.

Pour peu qu'une terre soit étendue, on y a souvent tant de côteaux & tant d'orées de bois en pâtis, que le propriétaire ni son fermier ne peuvent pas les faire valoir

tous par eux-mêmes; en ce cas ils donnent permission aux paysans des environs d'y mettre leurs bestiaux en pâture à garde faite, en payant tant par chaque bête; par exemple, trois livres par vache, & sept sols & demi par mouton, pour chaque herbe. Nous disons à garde faite, parce qu'il ne faut point souffrir qu'on mene ou laisse paître aucuns bestiaux séparés des troupeaux communs, afin qu'on soit assuré par les pâtres du nombre des bêtes qui prennent la pâture, & que les bois, les grains & les plants voisins ne soient point exposés aux dégâts que font presque toujours les bestiaux séparés.

Il se trouve souvent dans ces côteaux qu'on laisse en pâtures, des veines de terre qui ont du fonds, & qui, éprouvées par le labour, sont propres à tout ce qu'on veut. On emploie en plants ou en bois, les lieux qui ne conviennent qu'à ces usages; ou bien on défriche pour un certain temps les endroits les plus plats, ou qui sont à portée des engrais; dans d'autres on fait du sainfoin, du trefle, ou quelqu'un des autres herbages dont le chapitre suivant traitera; car depuis environ vingt ans, il y a peu de côteaux & de landes qu'on ne cultive, parce que le peuple multiplié connoît mieux que jamais que les biens solides sont les fonds de terre, l'industrie & le travail.

On parlera ailleurs des droits de pâturages dans les forêts, des vaines-pâtures & des communes.

CHAPITRE III.

Des Prés artificiels ou *de Culture.*

OU

Du Trefle, du Sainfoin, de la Luzerne, de l'Esparcet, du Senegré, du Jonc marin & du Cytise, &c.

TOUS ces herbages sont autant d'especes différentes de foins qui viennent de semence, qu'on cultive & qu'on fauche pour en nourrir les bestiaux en vert ou en sec. Mais nous devons avertir qu'on ne doit en user qu'avec beaucoup de discrétion & après y avoir bien réfléchi : on est si prévenu pour les prairies artificielles, principalement quand on manque de prés naturels, qu'on est tenté fortement d'y employer une partie, & au moins le quart de ses terres. Mais il faut bien considérer la nature du terrein & celle des bestiaux à nourrir. Si l'on a en général quelques prairies artificielles à conseiller, & particuliérement pour la nourriture des chevaux, ce doit être celle du sainfoin, qu'on peut semer avantageusement dans les mauvaises terres, les plus seches & les plus chaudes, & dont la nourriture est conséquemment plus saine, comme le porte son nom, que celles de plantes plus grossieres qui viennent dans des terreins plus frais, & sont plus chargées de vapeurs nuisibles que ne le seroient tous autres fourrages qu'on peut se procurer facilement, comme la gerbée ou paille de froment, les menues, les hotons, pailles au vent & criblures qui proviennent du blé; les pois, vesce, lentillons, bizailles, dragées & feveroles, ne sont-ils pas des fourrages excellens pour les différens bestiaux, & où se trouvent aussi des ressources pour la volaille? Ces fourrages à moitié battus, encore remplis de grains & secoués à la fourche qui en fait sortir la poussiere, ne sont-ils pas plus nourrissans & plus sains que ces herbes qu'on ne bat point pour en faire sortir la poussiere & les vapeurs qui s'y attachent? Pourquoi donc y sacrifier tant de terrein, & ne pas préférer ceux dont nous parlons, dont on retire

grains & fourrages en même temps, & d'un même sol, & qu'on seme sans perdre de terrein sur les jacheres, qui rapportent ainsi deux récoltes dans l'année, parce que ces fourrages n'effritent point le terrein & qu'on y fait, après leur récolte, du blé en fumant ou sans fumer s'ils l'ont été? Enfin il y a des pays où l'on se passe entiérement de prairies artificielles, quoiqu'on en ait pas de naturelles, & n'est-il pas plus avantageux de préférer les productions presque toujours abondantes des grains nécessaires pour la vie des hommes, qui fournissent en même temps de très-bons & naturels fourrages? Nous donnerons cependant ici, en cas de besoin particulier, la culture des plantes propres à faire les prairies artificielles.

On ne sait pourquoi l'on a de nos jours attribué aux Anglois l'invention de ces prairies, & l'on a été chercher chez eux des herbes étrangeres, dont on est revenu présentement, (& dont nous parlerons cependant dans ce chapitre pour en donner quelque connoissance) pendant que nous avons chez nous les fourrages les plus salutaires, le trefle, le sainfoin & la luzerne, qui doivent être préferés.

Du Trefle, Trifolium.

Le trefle est une herbe à trois feuilles qui croît naturellement dans les prés; c'en est une des meilleures plantes.

I. *Especes*. Il y a un grand nombre d'especes de trefles; ils fleurissent en Mai, Juin, Juillet & Août.

Le grand trefle ou trefle commun des prés, est celui dont il s'agit ici; & on le divise en trefle à fleurs rouges & en trefle à fleurs blanches. Le trefle à fleurs rouges pousse des tiges grêles, en partie droites, en partie traînantes à terre, un peu velues: ses feuilles sont attachées presque toujours trois à chaque queue, (*undè trifolium*); elles sont longues ou rondes, marquées quelquefois au milieu d'une tache blanche ou noire. Ses fleurs sont disposées en un épi court & gros, de couleur ou purpurine ou blanche, & d'une odeur assez agréable. Il leur succede des capsules rondes, remplies chacune d'une semence en forme de petit rein. Sa racine est longue, ligneuse & presqu'aussi grosse que le petit doigt.

Le trefle à fleurs blanches ne differe du rouge, pour la figure, qu'en ce qu'il a les feuilles longuettes & étroites, la fleur blanche, & qu'il fleurit après le rouge; mais dans le temps que les vaches le paissent, il rend le beurre amer, mou, & qui n'est point de garde, soit frais ou salé; ce qui fait que dans les pays de pacages on n'estime point le beurre qui se fait pendant la fleur du trefle blanc, qui est ordinairement sur la fin de Juin.

Il y a une troisieme espece de trefle dont les feuilles sont rondes & petites, & la fleur jaune. Il y a encore le *trifolium acetosum*, qui est l'*alleluia*, & le trefle odorant, *cytisus*, dont nous parlerons ailleurs. Il y a aussi un trefle à têtes hérissées qui vient de Montpellier, & le trefle de Blois qui a été découvert à Chambort par Gaston, duc d'Orléans.

II. *Culture*. On seme le trefle au mois de Mars; les terres douces, grasses, humides, sont celles qui lui conviennent; c'est pourquoi l'on en fait beaucoup d'usage en Hollande, où on le fauche en vert continuellement, à mesure qu'il repousse, pour la nourriture des bestiaux, & sur-tout des vaches: comme il est fort nourrissant, il fait plus de profit que tout autre fourrage, car il en faut donner peu, étant sujet aux mêmes inconvéniens que la luzerne, quand on en donne trop. On peut, en semant le trefle, y mêler la moitié d'avoine, orge ou vesce qu'on dépouille la premiere année, pendant que le trefle se fortifie en pied. Mais il ne réussit point dans les endroits qui sont pierreux ou d'un sable trop léger.

On coupe le trefle deux fois l'an; & dans les bons terroirs, après cette double récolte,

récolte, on y met encore les vaches paître. Le trefle a l'inconvénient d'être gros & dur étant sec, de sécher difficilement, & de noircir en séchant. Il dure quatre à cinq ans, même plus, quand la terre est bonne; il ne la fatigue point; & lorsqu'il commence à ne plus rapporter, on peut la remettre en labour, pour la récolter en grains à l'ordinaire.

Voici la méthode de nos fermiers des bonnes terres dans l'Isle-de-France. La récolte du trefle est nulle, comme l'on voit, la premiere année, étant encore trop jeune & trop court; ils recueillent seulement l'avoine qui a été semée en même temps; la seconde année ils font une ample récolte du trefle seul; & la troisieme, sans attendre que les récoltes diminuent, ils le retournent pour engraisser la terre & y faire du blé d'automne, après trois ou quatre labours; ce qu'ils trouvent plus profitable que d'attendre plus tard à renverser le trefle, selon l'usage ordinaire: ils avancent ainsi la récolte du froment la plus précieuse de toutes les denrées, qui vient parfaitement dans leurs terres plusieurs années de suite, sans repos, ni fumiers, la terre se trouvant suffisamment amendée par les racines du trefle qui s'y consomment.

C'est aussi la méthode du Brabant & de l'Allemagne, de semer ainsi du trefle & du blé tous les trois ans: c'est un moyen encore d'économiser les fumiers.

Les Flamands sement leur trefle ou travelle avec le blé avant l'hiver, comme en Angleterre: la premiere année ils le coupent avec le blé, ce qui fait un bon fourrage: la seconde année il repousse si fortement, qu'ils en font deux ou trois récoltes; & après la troisieme coupe, ils le laissent encore pousser, & ils le font paître aux bestiaux; mais il faut prendre garde qu'ils n'en prennent trop: ils en mangent ordinairement pendant les mois de Juin, Juillet, Août & Septembre, & après ce temps, on leur donne sec celui qu'on a conservé, & qui provient ordinairement de la seconde ou troisieme récolte.

On a éprouvé dans les vergers, que le trefle ne fait pas de bien aux arbres fruitiers, non plus que le sainfoin.

Du Sainfoin, Onobrichis, *ou* Medica minor.

Le sainfoin s'appelle ainsi, parce que c'est le foin le plus sain, le plus appétissant, le plus nourrissant & le plus engraissant qu'on puisse donner aux bestiaux. On l'appelle aussi *Bourgogne*, parce qu'il en croît une grande quantité, même jusques dans les chemins de la province de ce nom.

I. *Description.* Le sainfoin vient de semence, croît à la hauteur d'une coudée, & jette plusieurs branches d'un pied de long, menues, d'un rouge noirâtre, faites comme des joncs, & garnies de feuilles oblongues, étroites, un peu larges vers leur extrémité, vertes en dessus, blanches & velues en dessous, naissantes par paire sur une côte qui se termine par une seule feuille pointue ainsi que les autres. Les fleurs de cette plante sont à papillon, disposées en épi, fort serrées sortant des aisselles des feuilles; ces feuilles sont légumineuses, d'une couleur blanche ou violette, quelquefois jaune & rouge, & soutenues chacune d'un calice velu, du milieu duquel s'éleve un pistil, qui, dans la suite, devient une enveloppe qui couvre la graine; cette enveloppe est à crête, quelquefois garnie de pointes, & la graine qu'elle renferme est faite en maniere de petit rein, grosse comme une lentille; & quand elle est verte, elle a bon goût.

Il y a une autre espece de sainfoin qui ne differe de la précédente, qu'en ce qu'elle est plus petite en toutes ses parties, excepté en ses gousses. Il y a aussi le sainfoin d'Espagne, qui est couleur de feu ou blanc.

II. *Usages.* Les meilleurs prés sont ceux qui sont semés de trefle, de sainfoin

& de luzerne. Le sainfoin ragoûte, nourrit & engraisse beaucoup le bétail vieux ou jeune; mais il l'échauffe un peu; il rend les vaches abondantes en lait, entretient les veaux & les agneaux en vigueur; & sa graine est très-propre à nourrir les poules, à les échauffer, & les faire pondre souvent. On le fauche ordinairement trois fois par an, & il vient sans grande façon dans de très-médiocres terres: il dure huit, dix & douze années; & loin de fatiguer la terre, il a la vertu d'engraisser si bien un fonds de peu de substance, que sans le secours d'aucun autre amendement, ce fonds produira des grains pendant trois ans de suite sans se reposer. Il y a des endroits où un arpent de sainfoin suffit pour nourrir trois chevaux pendant toute l'année.

III. *Culture*. Le sainfoin est deux ans à venir. Cependant on a bien plus tôt mis une terre en sainfoin qu'en pré. Il ne faut que deux ou trois labours au sainfoin avant que de le semer, & il vient & se plaît même sur les côteaux, sur les montagnes & dans les terroirs secs & pierreux; au lieu que les foins ne réussissent que dans des lieux gras ou bas & humides.

Quand on veut mettre en sainfoin un côteau nouvellement défriché, on y seme de la vesce la premiere année; elle ameublit la terre, & la prépare à mieux recevoir le sainfoin. Il faut laisser dix ans d'intervalle, avant que d'en resemer dans des endroits qui en ont déja porté.

On peut le semer, ainsi que tous les autres foins, depuis la fin de Février jusqu'à la fin de Juin, & depuis la mi-Août jusqu'à la mi-Octobre; mais ordinairement on le seme en Mars, après que le dernier labour de la terre a été fait à uni, qu'elle a été bien hersée, & si l'on peut, après un peu de pluie. Le profit du sainfoin est si grand, qu'il y a des gens qui y emploient leurs meilleures terres, & les labourent pendant un an entier, comme pour les prés; les hersent après chaque labour, & les fument bien avant de les semer.

On connoît la bonne graine de sainfoin, lorsqu'elle est sonnante à l'oreille. Quelques-uns veulent que celle qui est renfermée dans ses capsules, soit mieux nourrie, & multiplie davantage que celle qui est à découvert.

Il faut environ deux septiers de graine de sainfoin, pour semer un arpent de terre. Elle vaut depuis huit livres jusqu'à vingt livres le septier, selon les années.

Le tan est un engrais excellent pour le sainfoin: on achete des mottes de tanneur qu'on pulvérise, & on le seme avec le sainfoin.

Il y a des pays où on le seme depuis la Saint-Barthélemi jusqu'au 10 Septembre, ce qui se regle suivant le climat & l'usage des lieux; ceux qui le sement au mois d'Août, le font ordinairement dans les champs où l'on vient de recueillir du seigle.

En quelque temps qu'on le seme, il faut que la terre soit bien nettoyée de toutes sortes d'herbes & de pierres; car le sainfoin en est ennemi: on le seme comme le foin, & ordinairement sur le soir, afin qu'étant humecté par la fraîcheur de la nuit, il leve plus vîte; la chaleur du jour feroit crever la graine, & il ne profiteroit point. Il faut le semer quatre fois plus épais qu'aucun autre grain, afin qu'il vienne plus dru, & qu'il étouffe toutes les autres herbes; ensuite le herser diligemment en long, en large & en travers, afin que la semence soit bien couverte & le champ bien uni, pour mieux faucher. Bien des gens ont le scrupule de n'y employer que des herses à dents de bois, parce qu'ils prétendent que le fer nuit au sainfoin.

Dans les pays chauds, le pré à sainfoin dure quinze ans, & on y fait par année quatre & jusqu'à six récoltes très-abondantes. Voici les soins qu'on s'y donne; & nous ne doutons pas que, si on veut les mettre en usage dans nos climats tempérés, on n'en soit bien récompensé.

On donne la premiere façon à la terre où l'on veut semer le sainfoin, dès le mois d'Août : on en donne une deuxieme au mois d'Octobre, afin que le guéret s'ameublisse & mûrisse durant l'hiver. Au commencement de Février, on lui donne un troisieme labour, on en ôte les pierres, on casse les mottes; & l'on seme le sainfoin un peu dru, afin que l'herbe en soit plus fine : on couvre la semence avec la herse à dents de bois, ou avec des rateaux, selon l'usage du pays. Quand l'herbe y pousse, on en arrache les mauvaises, & on en seme de bonnes à la place.

Pour revenir à la culture ordinaire de nos cantons : la première année le sainfoin ne travaille qu'à se bien enraciner, à prendre des forces, & produire trop peu d'herbe pour qu'on le fauche. Il y a des gens qui y mêlent de l'avoine, mais seulement les deux tiers de la semence ordinaire, qu'on y seme l'un après l'autre, ou de la vesce, pour s'en dédommager; car ce n'est que la deuxieme année qu'il commence à récompenser pleinement le laboureur. On aura soin de bien enterrer ces semences avec la herse; la production des deux tiers d'avoine sera telle seulement qu'elle puisse servir à couvrir & garantir les jeunes plantes de sainfoin des sécheresses & de l'ardeur du soleil. Ceux qui sement la graine du sainfoin ou de la luzerne, &c. en automne, avec le seigle ou les blés d'hiver, n'en connoissent pas l'inconvénient, car les jeunes plantes qui en proviennent se trouvant exposées trop tôt aux diverses intempéries de l'hiver, ne les peuvent supporter; & si elles n'en meurent pas toutes, il en périt une grande partie. Il y a pourtant des climats & des fonds assez heureux pour rapporter du sainfoin fauchable dès la premiere année, lorsque ce fonds a été bien labouré, bien fumé & reposé; mais cela n'est pas ordinaire, & peut-être même feroit-on mieux d'y laisser fortifier le sainfoin jusqu'à la deuxieme année.

Dès-lors on le fauche trois fois l'année, pourvu que le fonds y soit propre, & qu'on n'y ait pas laissé paître les bestiaux quand il est en seve; car alors, & pour peu qu'il ait été brouté, il languit & meurt en peu de temps.

La premiere fauchaison se fait à la fin de Mai, quand il est en pleine fleur, avant que la graine se forme, & le foin en est très-bon; car après cela les feuilles tombent, il se desseche, & l'on perd une coupe. La seconde sur la fin de Juillet, & l'herbe est plus grosse que celle de la premiere récolte, parce que c'est celle qui rapporte la graine, & par conséquent elle n'est pas si délicate pour le bétail. Souvent le premier sainfoin a déja pourtant donné un commencement de graine. On connoît sa maturité, lorsque les gousses dans lesquelles elle est enfermée se sechent, & que la graine d'elle-même jaunit. La troisieme fauchaison se fait vers la mi-Septembre; & quoique cette troisieme herbe n'ait pas tant de suc que la premiere, elle est toujours d'un grand secours pour la nourriture des bestiaux; elle n'est pas même si dure à manger que la seconde.

Il y en a qui ne fauchent le sainfoin que deux fois, au commencement de Juillet & à la fin d'Août, quand il n'est encore qu'à sa seconde année; & ce ménagement n'y peut faire que du bien.

Des trois sortes de sainfoin qu'on recueille à l'ordinaire en une même année & sur un même fonds, on porte le premier & le troisieme, du pré au grenier; & le second qui fournit la graine, passe à la grange : on le bat à l'aire comme le blé; ensuite on le met au grenier avec les autres foins de la même espece.

On ne doit pas laisser le sainfoin en tas plus d'un jour sur le pré, parce qu'il s'échaufferoit & brûleroit l'herbe qui seroit sous le tas, en sorte qu'elle ne reviendroit jamais : c'est pourquoi il faut le remuer tous les jours, pour qu'il seche au plus vîte. La graine de la premiere fauchaison n'est pas bonne à garder pour semer, à cause de la foiblesse de la plante, mais celle de la seconde coupe qu'on laisse

mûrir sur pied, comme il est dit. Le sainfoin n'est jamais meilleur que quand il a été seché par le vent, sans le secours du soleil.

On a observé que les feuilles de sainfoin cueillies immédiatement avant la fleur, & séchées avec soin, prenoient la forme extérieure & l'odeur du thé vert : il ne seroit pas étonnant qu'elles en eussent aussi les mêmes vertus (*Encyclopédie.*) On conserve la graine de sainfoin en l'étendant fort mince dans un grenier, & la remuant de temps en temps.

On ne doit pas non plus donner du sainfoin vert aux bestiaux; ils s'en trouveroient mal, à cause de son humidité & de sa chaleur qui se combattroient; il faut attendre qu'il soit sec; encore ne leur en doit-on donner qu'en petite quantité, parce qu'il échauffe & fait tant de sang, que les bêtes qui en mangeroient trop, seroient en danger d'être suffoquées. On coupe quelquefois du sainfoin avant sa maturité, pour leur en donner d'abord très-peu, & seulement pour les y accoutumer; car c'est un foin très-différent du foin ordinaire; il est gros, gonfle l'estomac, & a pourtant beaucoup de substance; il échauffe & produit bien du sang.

L'hiver, pendant les gelées, on couvre le champ du sainfoin avec du fumier long, & avec cette précaution on peut y mettre pâturer les bestiaux pendant deux mois après la derniere récolte.

La troisieme année, il faut bêcher & regarnir de grains les clairieres qui se trouvent sans plantes; & quand le pré à sainfoin est dans sa force, on doit le couper souvent.

Le pré à sainfoin rapporte pendant quatre années avec vigueur, après quoi, ce n'est plus qu'une pâture qui n'est pas même trop bonne.

Quand on voit qu'il s'affoiblit, on peut le renforcer par les fumiers ou par le parcage des moutons : s'il dégénere tout-à-fait, c'est-à-dire, s'il ne produit presque rien, ou qu'il ne produise que d'autres herbes, il faut le mettre en terres labourables. Souvent même on n'attend pas qu'il soit affoibli; car le trefle & le sainfoin n'usent point la terre; & les grains qu'on y met après, y viennent en abondance: on la laboure sans lui donner de repos, on y seme l'avoine au mois de Mars suivant, puis on la cultive comme les autres terres à blé. Au bout de dix ans on peut y remettre du sainfoin.

De la Luzerne, Medica major.

La luzerne est une espece de trefle qui a été confondue avec le sainfoin & le trefle des prés par les Anciens, même par beaucoup de modernes; elle a la fleur purpurine & violette; la graine très-menue & jaune, les tiges hautes de deux pieds & rameuse, la racine longue, ligneuse & mince. Les Latins l'ont appelée *medica*, à cause qu'elle vient de Médie, selon les uns; & selon les autres, parce qu'elle sert de médecine ainsi que d'alimens aux bestiaux, & qu'elle les purge en les nourrissant. Pour la distinguer du sainfoin, on l'appelle *medica major*, à cause que ces deux plantes ont été apportées de Médie par les Grècs, & que la luzerne est plus haute que le sainfoin. Il y a plusieurs sortes de luzernes, & on la seme souvent avec le trefle, mais mal-à-propos. Il vaut mieux la semer avec de l'avoine.

Un arpent de luzerne en vaut trois de pré à foin; elle nourrit & engraisse encore plus que le sainfoin, & dure du moins autant; elle est plus estimée, d'autant qu'on la fauche toujours trois ou quatre fois l'an; c'est pourquoi il y a beaucoup de luzernieres en Espagne, en France, & entr'autres en Languedoc, en Dauphiné, en Provence, & principalement dans les endroits où le foin est rare.

I. *Terroir.* Il faut à la luzerne une belle exposition, & une terre plutôt légere que forte; un terrein sablonneux lui convient assez, pourvu qu'il ait du fonds &

ne ſoit point argilleux, & qu'il ſoit bien préparé, comme pour faire une chenevriere. La luzerne eſt d'un grand rapport en plaine dans les bons terreins, mais les terres humides ne lui conviennent pas. Il ne faut point ſur-tout y ſouffrir ni arbres, ni racines, ni herbes, parce que la luzerne veut, pour elle ſeule, toute la ſubſtance & les ſels du champ où elle eſt, & elle ne vient ni en abondance, ni bonne aux endroits ombragés. Si le fonds n'eſt pas auſſi bon qu'on le voudroit, on l'abonnit par les fumiers; mais on ne doit en employer aucun, qu'il ne ſoit bien conſommé, parce qu'il brûleroit la ſemence de la luzerne; il faut l'avoir laiſſé repoſer en monceaux à part pendant un an; & ſi on le répand, & qu'on l'enterre dans le champ environ un mois avant d'y ſemer la luzerne, il profitera davantage que ſi on mettoit le fumier & la ſemence en même temps, parce que la ſubſtance & les ſels du fumier étant alors mêlés, diſſous & animés par la chaleur de la terre, la graine les trouve en action, végete auſſi-tôt, & multiplie preſqu'à vue d'œil. Les amas de terres repoſées & les terres neuves ſont auſſi de très-bon engrais pour une luzerniere; mais lorſqu'on n'a aucun de ces amendemens pour bonifier ſon fonds quand il n'eſt pas propre à la luzerne, il vaut mieux n'en point ſemer, que d'y employer du fumier neuf.

II. *Semaille & culture.* Comme la luzerne craint le froid, on ne la ſeme qu'à la mi-Mars, & même en Avril, dans une terre bien labourée, bien nette & bien unie. On met environ vingt livres peſant de graine de luzerne pour ſemer un arpent, ou quatre onces par perche quarrée de vingt-deux pieds. On ſéme la graine de luzerne avec trois doigts ſeulement, également & aſſez épais pour qu'il n'y ait point de vides, où les mauvaiſes herbes ne manqueroient pas de venir & d'affamer la luzerne.

Le grand hâle eſt dangereux pour cette herbe, lorſqu'elle commence à croître; & quand le ſoleil eſt trop âpre, il la fait languir & périr avant qu'elle ait aſſez de force pour y réſiſter: on la garantit de cet inconvénient, en mêlant de l'avoine parmi la graine de luzerne qu'on veut ſemer, comme on l'a dit pour le ſainfoin. La veſce ſympathiſe auſſi avec la luzerne, & croiſſant avec elle, loin de lui nuire, ſes feuilles & ſes branches lui fourniſſent de l'ombre, à la faveur de laquelle elle profite de toute la chaleur du ſoleil ſans le craindre. Il y en a qui mettent de l'avoine & de l'orge parmi la veſce, pour remplir les trois parts qu'il doit y avoir contre une de luzerne; & en ce cas, ils coupent l'orge & les autres grains quand ils ſont à leur maturité, & laiſſent la luzerne ſeule dans le champ juſqu'à ce qu'elle ſoit aſſez forte pour être dépouillée: au reſte, ce mélange de ſemence eſt inutile dans les climats où les premieres chaleurs du ſoleil ne ſont pas aſſez fortes pour endommager la tendre luzerne, & alors on doit la ſemer toute ſeule; ce n'eſt gueres que dans les provinces méridionales qu'on la mêle.

Il ne faut point du tout ſouffrir d'autres herbes parmi la luzerne: c'eſt pourquoi il eſt néceſſaire de la ſarcler ſoigneuſement de temps en temps.

Pour qu'une luzerniere dure long-temps, il ne faut jamais y laiſſer entrer aucuns beſtiaux, rien n'y fait plus de mal que leurs dents & leurs pieds; la volaille même en doit être bannie: c'eſt pourquoi il eſt bon d'enfermer la luzerniere de haies hautes & fortes; elle en vaut bien la dépenſe, puiſqu'elle fait pendant dix ans un grand profit à la maiſon.

III. *Moiſſons.* On fauche la luzerne trois fois l'année, lorſqu'elle eſt dans un bon fonds, & que l'été eſt bien chaud; car ce n'eſt que dans ſa naiſſance qu'elle craint les chaleurs âpres, à cauſe de ſa tendreſſe & de ſa foibleſſe; & même elle ne les craint plus quand elle renaît les années ſuivantes. On la fauche juſqu'à quatre & cinq fois dans les pays méridionaux, car c'eſt une plante des pays chauds.

Il ne faut pas non plus compter qu'elle doive donner beaucoup dès la premiere année, elle n'est pas encore assez garnie ; & ce n'est qu'à la seconde ou troisieme année qu'elle a acquis sa hauteur parfaite, & qu'on a pleines moissons. On peut la faucher une fois la premiere année, deux fois la seconde, & à la troisieme on est surpris d'y voir la quantité d'herbes qu'elle produit : on commence à moissonner à pleines faulx, selon la bonté du fonds ; & cette fécondité dure dix ou douze ans, jusqu'à ce qu'on voie la luzerniere dépérir peu à peu, & manquer par vieillesse.

On fauche la luzerne toutes les fois qu'elle est en fleur ; c'est le vrai temps & la maturité de ce foin ; car quant à la graine qui se tire de la seconde herbe, il faut bien lui donner le temps de changer ses fleurs en graines, comme nous le dirons ci-après.

On ne doit couper la luzerne que par un beau jour, afin qu'elle seche promptement au soleil ; encore faut-il y aider en la fanant comme le foin plusieurs fois le jour : sans cela, elle seroit trop long-temps à sécher, parce qu'elle tombe drue sur la faux, & qu'elle est naturellement fort épaisse & entrelacée. Il ne faut point épargner ses peines pour la tourner & retourner, afin qu'elle seche plus vîte, de peur qu'elle ne vienne à s'échauffer, comme elle y est sujette : d'ailleurs, plus tôt elle est seche, plus tôt le champ est débarrassé, & la luzerne, qui pousse fort vîte, en état de renaître. C'est pourquoi on ne doit pas laisser le foin trop long-temps dans la luzerniere ; il ne fait que brûler ou retarder la nouvelle herbe.

La deuxieme herbe de la luzerne est sujette à certaines chenilles noires, qui s'engendrent par les grandes chaleurs : l'unique remede est de faucher l'herbe aussi-tôt qu'on s'apperçoit qu'elle blanchit à l'extrémité, sans attendre qu'elle soit en fleur : cette blancheur se forme dès que les insectes ont commencé à piquer l'herbe ; & elle n'est pas plus tôt coupée, que les chenilles meurent toutes avant l'herbe à laquelle elles sont attachées ; en sorte que la troisieme herbe vient sans danger & en abondance. On donne la premiere herbe aux chevaux, les secondes, troisiemes & dernieres coupes ne sont bonnes que pour les vaches & pour les agneaux.

IV. *Graine.* On peut tirer de la graine de luzerne ; mais cela en retarde toujours la dépouille suivante du foin, & ordinairement on en fait une de moins que de coutume : par exemple, on ne fauche qu'une fois & on laisse la seconde herbe pour porter de la graine.

C'est toujours la seconde herbe qu'on laisse venir à graines, & on n'en doit point prendre que la plante n'ait deux ou trois ans, afin qu'elle soit dans sa force.

Sa graine est très-petite & vient dans de petites gousses. Quand on voit l'herbe bien endurcie, & les gousses & la graine jaunes, on va, à la pointe du jour, couper doucement avec des faucilles, les gousses ou plutôt les sommités des tiges. Les gousses s'ouvriroient & la graine se perdroit, si on les scioit pendant la chaleur du jour : on les met sur un drap à mesure qu'on les coupe, ensuite on les fait sécher au soleil sur le drap, pour dissiper la rosée & l'humidité intérieure des gousses & des graines. Lorsqu'elles sont bien seches, on les bat légérement sur ce drap avec un fléau, puis on les vanne pour séparer la graine de tout le reste, & on la garde jusqu'à ce qu'on l'emploie ou qu'on la vende. On conserve la graine de luzerne au grenier comme celle de sainfoin, en l'étendant fort mince & la remuant de temps en temps.

Après que la graine a été ainsi moissonnée, on retourne au pré pour faucher l'herbe de dessus laquelle on a recueilli la graine : il faut couper cette herbe aussi-tôt qu'on a enlevé la graine, afin que la luzerne pousse de nouveau. Quoique l'herbe qui a rapporté de la graine ne soit pas si délicate ni si succulente que les autres, elle est pourtant toujours d'un bon usage.

V. *Durée.* Une luzerniere dure ordinairement huit à dix ans ; elle peut aller jusqu'à quinze années ; & il y en a qui durent moins de huit ans, ce qui dépend du fonds & du climat.

La luzerne détruit non-seulement le chiendent dans les terres, mais même le lizeron, qui est beaucoup plus difficile à détruire, parce que ses racines sont très-profondes.

Les racines de la luzerne grossissent en vieillissant, & ses productions diminuent en nombre & en force avec l'âge. Quand on voit ainsi une luzerniere s'affoiblir & dégénérer, on doit la renouveler. Pour cet effet, on en retourne toute la terre avec la beche, & on la met en petits monceaux, pour qu'elle passe ainsi l'hiver, & qu'elle soit plus meuble ensuite : ce premier labour se donne au mois de Septembre ; au mois de Mars suivant, on y en donne un second qui unit la surface de la luzerniere, & on y reseme de nouvelle graine. Il y a des gens qui, au lieu de mettre, comme nous venons de le dire, la terre par monceaux, la fouillent par tranchée, dont ils jettent la terre à côté de chaque tranchée, qu'ils remplissent ensuite de la terre qu'ils tirent de la tranchée qu'ils font un peu loin, & ainsi successivement d'espace en espace, jusqu'à ce qu'ils aient remué toute la surface du pré : ensuite ils lui donnent, comme à l'autre maniere, un second labour au mois de Mars, & après ils l'ensemencent.

D'autres trouvent plus de profit à laisser convertir en pré leur luzerniere, qu'à la renouveler quand elle est vieille. C'est pourquoi, sans s'amuser à en rompre le fonds pour le forcer à reproduire de la luzerne, ils font une autre luzerniere ailleurs, dans une terre préparée comme nous l'avons dit ci-dessus ; & de l'ancienne, ils font un pré à foin ordinaire ; ce qui est fort aisé & d'un grand profit lorsque le fonds y est propre, ou quand on y peut procurer quelques arrosemens, en saignant un ruisseau voisin ou autrement. Les racines de la luzerne pourrissent, & il y croît quantité d'herbes, & entr'autres une luzerne bâtarde, qui naît de ces racines : elle est semblable au trefle des prés, & fait partie de ce qu'on appelle bon foin. Une luzerniere devenue pré de cette maniere, rapporte beaucoup & dure assez long-temps en cet état ; ainsi il y a donc plus d'avantage à en faire un pré, qu'à la remettre en luzerne.

Quand le pré s'affoiblit, on le met en terres labourables. Il y a même bien des gens qui, d'une luzerniere usée, font tout d'un coup des terres à grain, & elles réussissent parfaitement, comme dans tout autre défrichement des prés que nous avons vu ci-devant.

VI. *Usages.* La luzerne est extrêmement nourrissante, & elle engraisse le bétail fort vîte : on la donne en vert aux vaches ; & en sec aux chevaux & aux bœufs. Ils engraissent visiblement en huit ou dix jours de temps, quand on leur en donne tout leur saoul, sur-tout lorsque c'est de l'herbe de la premiere fauchaison, & elle leur tient lieu d'avoine & de foin ; mais il est très-dangereux de leur en donner trop : on doit même y mêler toujours moitié de paille, parce que la luzerne est si substantielle, que les bestiaux qui en ont trop mangé, crevent souvent de gras fondu ; & il est assez ordinaire qu'elle les étouffe, avant même que l'embonpoint qu'elle produit, se soit manifesté au dehors : c'est un genre de mort particulier, que bien des gens appellent *fourbure*. Par la même raison, on ne doit pas donner de la luzerne verte à aucun bétail, si ce n'est aux *meres*, comme vaches, brebis & chevres, pour leur faire avoir du lait, parce que cette herbe, prise en vert, a encore plus de suc, & qu'elle se convertit plus vîte en aliment, que quand elle est bien seche : c'est pourquoi, ce qui est bon aux bêtes-meres, seroit pernicieux à leurs mâles & à leurs petits ; il faut pourtant toujours y mêler d'autre fourrage, & en proportionner la quantité au tempérament & aux besoins de la bête.

La grande consommation de la luzerne se fait l'hiver; & il n'y a point de bestiaux qu'elle n'accommode fort bien, pourvu qu'on la leur distribue sagement; bêtes de charge, bêtes à cornes, bêtes à laine & autres: elle rétablit les malades, engraisse les maigres, délasse celles qui sont fatiguées, fait avoir abondance de lait aux meres; & même les poulains, les veaux & les agneaux s'élevent à merveille avec cette nourriture: elle leur fait bonne chair, leur donne de la vivacité & de la force pour résister aux plus grands froids: elle nourrit, regaillardit & engraisse toute la famille des animaux paissans. Il n'y a personne qui ne conçoive par-là combien une luzerniere est utile, tant pour la basse-cour, que pour le débit.

De l'Esparcet.

L'esparcet est une espece de foin fort commun en Dauphiné, sur-tout auprès de Die: il fournit beaucoup, il est succulent, très-nourrissant, & presqu'aussi estimé que la luzerne, outre l'herbe dont tous les bestiaux sont friands, (raison pour laquelle il faut bien empêcher qu'ils n'approchent des endroits où il y en a de semé,) la graine leur sert d'avoine & d'orge quand on en dépouille assez pour cet usage; elle est excellente pour toutes sortes de volailles, notamment pour les poules qu'on veut faire beaucoup pondre.

Elle est aisée à cultiver, vient dans des terres maigres, & ne fait qu'amender les bonnes. C'est une plante vivace qui dure quatre ans. On ne la dépouille point la premiere année, mais elle fournit en abondance les trois années suivantes: l'herbe en est assez forte, & elle croît à la hauteur de deux pieds. C'est une espece de sainfoin: du moins on la seme, on la dépouille dans les mêmes temps, & autant de fois: sa graine vient aussi de même, & on la façonne comme le sainfoin. Quand la terre de l'esparcet est usée, on la convertit aussi en terre labourable.

Du Senegré ou *Fénu-Grec*, Fœnum-Græcum.

Le senegré est une plante annuelle qui ressemble au trefle, & qui est fort connue parmi les apothicaires, parce qu'elle a de grandes vertus médicinales, & on la vend pour cet effet en plante & en farine; mais nous n'en parlons ici que parce qu'elle est d'une bonne nourriture pour les bestiaux. Elle a quantité de racines, de tiges & de branches toutes fort menues, les feuilles dentelées tout autour, les fleurs blanches & petites, qui jettent de petites gousses faites comme des cornes, courbées, longues, déliées, pointues & de mauvaise odeur, où la graine est renfermée; elle est grasse, de couleur fauve & forte en odeur; elle rougit avec le temps; les teinturiers s'en servent dans le rouge écarlate. La racine en est unie & bien fournie, quoique fort mince.

Le senegré vient assez aisément dans toutes sortes de terres, mais principalement dans les grasses. On le seme au mois de Mars, & il sympathise fort bien avec la vesce. On ne donne qu'un labour à la terre où on le seme; mais ce labour doit être uni & peu profond. Si le grain avoit plus de trois ou quatre doigts de terre, il ne pourroit pas lever ni germer, c'est pourquoi il faut que la charrue & la herse passent légérement. Le senegré fleurit en Juillet, & on le coupe peu de temps après. Il y en a beaucoup de sauvage, sur-tout en Dauphiné sur les montagnes d'Embrun.

Du Jonc marin, *Jân* ou *Lande*, Carex.

Le jonc marin a la tige dure, boiseuse, & la fleur jaunâtre. La graine en est noire & fort menue. Il n'en faut que trois pintes mesure de Paris, pour semer un arpent

arpent de terre. On peut la faire ramasser dans les landes vers la Saint-Jean, quand elle est mûre, ou la faire venir de l'Evêché de Léon & de toute la basse-Bretagne, où l'on cultive beaucoup de cette espece de foin.

On le seme, ou au mois de Mars parmi de l'avoine ou autres menus grains que l'on récolte au mois d'Août suivant; ou s'il est trop tard, & qu'il n'y ait plus de pluie à espérer, on le seme après l'avoir laissé germer pendant quinze jours ou environ dans du sable, où l'on a mis la graine de ce jonc par lits alternatifs de sable & de graine qu'on arrose pour la faire germer: on seme sable & graine à claire-voie le soir, & le lendemain on herse la terre avec des épines attachées à la queue de la herse, pour couvrir la graine d'un peu de poussiere seulement, comme on fait celle de la laitue.

Cette graine pousse plus haut que la plume d'une oie la premiere année: on la laisse pendant trois ans sans la couper, pour qu'elle se fortifie, & elle devient grosse comme le pouce: la quatrieme année on coupe ce jonc, les mains garnies de gants de cuir, à cause qu'il est épineux.

Dans les bons fonds on le coupe toujours en vert & tendre: & à compter de la fin de l'automne que les herbages commencent à manquer, on le fauche cinq ou six fois l'an, sans lui donner le temps de durcir ni de perfectionner sa graine. La force de sa fleur est au mois de Mai; & dès-lors il n'est plus bon, à cause de son amertume.

Au lieu de le semer, on peut le planter en prenant de jeunes brins d'un demi-pied de haut; & comme il vient naturellement dans les lieux les plus maigres, pour peu que la terre ait été apprêtée, il y fructifie bien davantage: il s'éleve même à la hauteur des bois taillis, & on le récolte, de deux ans en deux ans, par coupe réglée comme les basses tailles de bois. C'est ordinairement de cette maniere qu'on en seme sur des croupes ou plaines sablonneuses, pour en tirer du profit, quand ce ne seroit que pour empêcher que le vent n'emporte les sables sur les grains, fruits ou bâtimens voisins.

Un arpent de jonc marin en vaut deux de pré à foin; & ces joncs sont une bonne nourriture pour toutes sortes de bestiaux, soit poulains, cavalles & chevaux, soit bœufs, vaches à lait, moutons, brebis & chevres.

On prend la partie du jonc qui a poussé la derniere, & qui est la plus tendre & la moins grosse; le reste de la plante sert à la cuisine & pour chauffer le four: on pile ces joncs dans une auge, avec des pilons ou des maillets de bois ferrés, ou bien dans la machine dont on voit la figure au chapitre des vaches & bêtes à cornes.

Par-tout on sème ou on plante du jonc marin dans les côteaux & autres mauvaises terres, pour en faire des remises à gibier: mais il faut les couper de temps en temps; autrement les bêtes carnassieres s'y logent & détruisent tout, si on ne les détruit elles-mêmes.

Du Cytise ou *Trefle odorant*, Cytisus.

Le cytise est une espece de trefle arbuste, que les Italiens cultivent pour le donner en vert & en sec à tous leurs bestiaux, & même aux poules: les chevaux le préferent à l'avoine, à l'orge & à tout autre grain. Le cytise est blanc comme le *rhamnus*, & croît quelquefois jusqu'à cinq pieds, jetant des branches longues d'une coudée, d'où sortent des feuilles rangées trois à trois, semblables à celles du senegré; mais la plupart plus petites, ayant une côte relevée par le milieu du dos. Sa fleur est jaune, semblable à celle des pois, tachetée de noir; sa graine comme celle du genêt; sa racine fort grosse pour la hauteur de la plante, & pourprée

comme celle du raifort. Il fleurit, en Italie, pendant tout l'hiver, jusqu'au mois de Mars; en France il fleurit en Mai, & son fruit ou plutôt sa graine mûrit en Octobre.

Il vient dans toutes sortes de terres; on l'y seme, comme la dragée, sur deux labours, en automne ou au mois de Février; & quand la plante est levée, on la butte par cepées, à quatre pieds de distance. Pour avancer plus vîte, on le plante de marcotes, de rejetons enracinés, ou simplement de boutures, en terre bien labourée & bien fumée : on les butte, on les arrose les premiers quinze jours s'il ne pleut pas, on les sarcle quand ils commencent à jeter; & la troisieme année on les coupe pour les donner au bétail, soit en vert, soit en sec.

Lorsqu'on veut donner le cytise en sec, on doit le couper au commencement de la seve, le laisser flétrir au soleil, & le faire sécher à l'ombre pour le garder. Il en faut moins en sec qu'en vert, & on le donne avec de la paille après l'avoir trempé dans l'eau. On peut le faire manger vert pendant huit mois de l'année, & ensuite sec. On en donne en vert le poids de quinze livres, à un cheval & aux autres bestiaux à proportion. Il est bon à toute sorte de bétail, chevaux, bœufs, vaches, brebis, cochons, chevres & poules. Les abeilles même en aiment la fleur.

On fait à peu près le même usage du genêt, comme nous le dirons ci-après.

Il y a plusieurs sortes de cytises. L'espece qui est connue dans les jardins, parce qu'on le tond deux fois en boule & en palissade, est un arbrisseau verdâtre de trois à quatre pieds, fort branchu, qui jette beaucoup, qui donne quantité de fleurs, & qui garde ses feuilles long-temps. Son bois est noir & dur.

Herbes angloises.

La *grande pimprenelle* est un pâturage d'hiver : sa graine est aussi bonne pour les chevaux que l'avoine; ils la mangent volontiers. Un acre de terre donne en deux moissons, disent des auteurs Anglois, quatre-vingt boisseaux de graine, & trois charretées de foin : on peut ensuite y mettre pâturer les moutons ou les vaches, à qui ce pâturage produit un lait qui fait de bon beurre; la grande pimprenelle vient dans tous les terreins légers, sablonneux, pierreux, calcaires, &c. On la seme au printemps comme la luzerne, avec de l'avoine, & en terre bien préparée par deux ou trois labours. Cette herbe ajoute-t-on fortifie les moutons; elle est toujours verte; on peut la faire pâturer en hiver, ou la couper pour la donner aux agneaux dans des auges.

Le *fromental* s'éleve à une plus grande hauteur que toutes les autres herbes des pâturages : il vient aussi dans toutes sortes de terreins, mais mieux dans les bonnes terres que dans les mauvaises; on le fauche de bonne heure. Son herbe & son foin sont très-bons pour les moutons.

La *coquiolle*. Les terres légeres conviennent à cette herbe; elle est fine & très-bonne pour les moutons, tant en vert qu'en sec.

Le *rey-grass*, en anglois *rye-grass*, en latin *gramen seculinum*, en françois seigle-herbe ou faux-seigle, est de plusieurs especes. Il vient dans les terres un peu fortes & froides, mais non pas dans celles qui sont dures & crayonneuses; ses racines, qui ne pénetrent pas fort avant, n'y pourroient pas percer. Plusieurs labours doivent préparer la terre, de façon qu'elle soit bien ameublie. La saison de le semer, c'est lors des petites pluies de la fin de Septembre & d'Octobre : cette saison est beaucoup plus favorable pour cette semaille que le printemps, dont la sécheresse assez commune & assez longue dans ce pays-ci, brûle les germes. Il faut le semer très-dru; il produira la seconde année trois coupes & durera environ une

douzaine d'années, & davantage quand on a soin de le fumer de temps en temps. Il ne doit être semé que seul, & jamais avec aucune autre espece de grain. Le rey-grass fait une bonne nourriture pour les moutons, mais ses tuyaux sont sujets à se durcir, lorsqu'on ne le fauche pas assez tôt.

Les *turneps* ou *turnipes* sont de gros navets ronds, de grande ressource pour les vaches & les moutons dans les hivers rigoureux. On les seme au mois de Juin, dans une terre à blé, ameublie & amendée, assez clairs pour qu'ils soient environ à un pied & demi de distance les uns des autres. Dès le mois de Septembre, on peut en couper le vert pour les bêtes à cornes; & au mois d'Octobre on les arrache pour les serrer sur le sable à la cave, à l'abri de la gelée. On les coupe en hiver par morceaux dans une auge avec un fer en S, & on les mêle avec du son si l'on veut, pour en donner à manger une fois par jour aux bestiaux.

CHAPITRE IV.

Des Marais & des Salines.

ON comprend, sous le nom de marais, les *marécages* & les *marais salans.*

Article I. *Des Marécages.*

Les marais les plus impraticables donnent d'eux-mêmes des roseaux, des joncs, & des herbes grossieres, que l'économie champêtre fait mettre à profit pour couvrir des granges, des étables, &c. pour en faire des cabas ou petits paniers, des cajots pour la laiterie & pour palisser les arbres, accoler la vigne, &c. On y trouve aussi quelque pâturage l'été, du gros foin qui sert aux vaches, du moins en litiere. On y a de toutes sortes de plants aquatiques qu'on peut augmenter, & les mettre la plupart en coupes réglées, en plaçant des aunes dans les endroits tout-à-fait aqueux, des saules, des trembles & des osiers dans ceux qui le sont moins, comme nous l'avons déja dit au chapitre du revenu des terres.

On y a aussi pour le plaisir & le profit de la chasse, tant au fusil qu'aux pieges, quantité d'oiseaux de passage, comme canards, oies, sarcelles, poules d'eau, bécassines & hérons. On y dresse pour cet effet, des canardieres, des héronieres, &c. comme nous le dirons au traité de la chasse; on fait amas de tous ces gibiers pour les porter aux grandes villes.

Outre ces petites douceurs que la nature brute offre d'elle-même, pour peu que le maître soit industrieux & appliqué à l'amélioration de son bien, il saura bientôt fertiliser les marais les plus ingrats.

On fait des viviers & des étangs dans ceux où l'eau est profonde, ou peut se rendre telles, en y employant dans les mortes saisons, ce qu'on a de domestiques & de gens de journée à bas prix pour arracher les souches, curer les fonds, & faire des rigoles, fouilles & levées convenables.

On desseche les marais & on en fait écouler les eaux en leur donnant de la pente & des décharges à force d'y faire des saignées & des tranchées, comme on l'a dit ci-devant au chap. des prés; ce sont les meilleurs fonds pour le jardinage, comme on le voit par les marais desséchés autour des grandes villes. En tout cas, on en fait de bons prés à foin; ou bien on les comble & on en rehausse le terrein, en y conduisant le courant des ravines dans des fossés accompagnés, de chaque côté, d'une levée de terre proportionnée au volume des eaux sauvages, qui, par ce moyen, se por-

tent où l'on veut, & remplissent l'endroit où elles se répandent par le sable & le limon qu'elles charrient. Quelquefois même on les contient par des batardeaux, écluses ou ventelles, & par des digues dans un certain espace, afin qu'elles le comblent plus vîte, ensuite on leve l'écluse ou l'on rompt la digue, pour les conduire plus loin de proche en proche, & ainsi successivement; de sorte qu'au bout de quelques années tout le marais se trouve comblé & converti en terre labourable. Voyez ce que nous en avons dit au chapitre du revenu des terres.

Par l'usage général de Flandre & d'Artois, les marais & les prés communs sont destinés pour la nourriture des bestiaux, même des passans.

ARTICLE II. *Des Marais salans.*

Ce sont des marais où le sel marin se fait de l'eau de la mer qui les baigne.

Quand les côtes de la mer sont plates & basses, sur-tout si elles ont un fonds un peu glaiseux, l'eau s'y crystallise d'elle-même par le seul secours du soleil, & donne le sel gris: mais, dans les provinces où les côtes sont élevées en dunes, le sel se fait, par évaporation avec le feu, dans des cuves de cuivre ou de plomb; ce qui donne un sel blanc.

Maniere de faire le Sel gris.

Pour un marais salant, on choisit un fonds argilleux & plus bas que la mer, on le creuse au dessous de son niveau; les terres qu'on enleve du plan du marais servent à faire la chaussée ou le canal: on unit & on bat ce fonds proprement, on le partage en plusieurs bassins quarrés, les uns plus grands, les autres plus petits, séparés par de petites digues de treize à quatorze pouces de large: les plus grands de ces bassins s'appellent des *parcs* ou *parquets*; & les plus petits, des *aires* ou *œillettes*. Chaque œillette est de dix à douze pieds de largeur, sur quinze de longueur ou environ; elle rapporte quinze à vingt livres par an, & quelquefois plus, tous frais faits.

Le temps propre à y faire le sel, est depuis la mi-Mai jusqu'à la fin d'Août. Quand on sent que le temps commence à s'échauffer, on vide toute l'eau que l'on avoit laissée l'hiver dans les marais pour les conserver; puis on ouvre les bondes pour y faire entrer doucement environ six pouces d'eau de la mer, après l'avoir néanmoins laissé reposer & s'échauffer deux ou trois jours dans de grands réservoirs qui sont en dehors des salines, en sorte qu'elle devienne comme tiede. Lorsqu'il y a assez d'eau dans les aires, on ferme l'écluse, & on laisse au soleil & au vent à faire le reste de l'ouvrage. L'eau frappée à plomb s'épaissit d'abord imperceptiblement, & se couvre ensuite d'une légere croûte, que la grande chaleur & le vent qui la suit sur les bords de la mer durcissent enfin, & en font une masse de sel qu'on ne peut pas toucher sans se brûler la main. On casse & on ramasse le sel de ces masses avec une perche au bout de laquelle est une douve; après l'avoir laissé reposer & achever de sécher par petits morceaux sur le bord des aires, on les met en meulons qu'on couvre de paille ou de joncs pour les garantir de la pluie. Ces meulons s'appellent *vaches* ou *pilets*, selon leur hauteur & leur longueur, & ils se gardent plusieurs années.

Après cette premiere crystallisation, qui se fait en huit ou dix jours, & au plus en quinze, on ouvre de nouveau les parcs pour les remplir d'eau à la marée montante, & on continue d'y faire du sel jusqu'à ce que la saison n'y soit plus propre.

La pluie y est fort contraire; s'il pleut deux heures de suite, il faut faire écouler

toute l'eau du marais, & recommencer l'ouvrage: de sorte que l'abondance de cette espece de récolte dépend du plus ou du moins de la sécheresse de la saison : s'il venoit une forte pluie tous les quinze jours, on ne pourroit point faire de ce sel.

Les côtes de France où l'on en recueille le plus, sont en Bretagne, sur-tout dans la baie de Bourneuf, à Guerande & au Croisil, en Saintonge & au pays d'Aunis, principalement à Brouage, à Maran & dans l'isle de Ré, & quelque peu en Languedoc.

Le sel doit être *gabellé*, c'est-à-dire, qu'on doit le laisser égoutter & reposer en masse pendant deux ans pour le moins dans les greniers, avant de l'exposer en vente. Le déchet ordinaire du sel est réglé à deux minots sur chaque muid.

Le sel des marais salans est gris au sortir des parcs ; c'est celui qui ordinairement se vend à l'Etranger, & qui se débite dans les greniers à sel. Il s'en fait cependant de blanc par le raffinage du sel gris, même dans les provinces où sont les marais salans, & dans la Flandre françoise. Le sel blanc du raffinage de Flandre se fait à Dunkerque, à Ypres, à Marville & ailleurs, dans de grandes chaudieres plates de douze à quinze pieds en quarré, & d'un pied de hauteur, qu'on nomme *payelles :* la préparation qu'on lui donne en le faisant bouillir, lui ôte son acrimonie & le multiplie ; il conserve son grain aussi beau & aussi gros qu'il étoit avant d'avoir soutenu le feu : il a cela au-dessus de celui du raffinage du comté Nantois & du pays d'Aunis.

Maniere de faire le Sel blanc.

La plus grande quantité du sel qu'on tire par le feu, se fabrique en Normandie : il ne se fait point par un raffinage de sel gris ; mais il a cette couleur naturellement au sortir des plombs où il se façonne.

Les sauniers ramassent sur la plage de la mer un sable limoneux que le montant de la marée a couvert & impregné de ses eaux pendant sept ou huit jours : ce sable transporté dans des fosses préparées exprès, se décharge peu à peu de toute son eau qui se filtre à travers de la paille dont le fond de ces fosses est rempli, d'où elle s'écoule dans des futailles. Le sel se fait de cette eau qu'on met cuire avec du bois ou des joncs marins, sur des fourneaux de terre, dont chacun porte quatre chaudieres de plomb qui sont de forme quarrée & qui ont chacun environ trois pieds de long, deux de large, & cinq ou six pouces de haut, quatre de ces plombs composent une saline.

Lorsque l'eau commence à bouillir dans ces plombs, on en ôte l'écume qu'elle jette abondamment ; & à mesure qu'elle diminue, on les remplit d'autre eau qu'on continue d'écumer. Quand elle s'épaissit, on la remue continuellement avec un bâton large & recourbé par un bout qu'on appelle *la cuiller ;* & le grain étant formé, on le retire de dessus le fe 1 pour le faire épurer. *Epurer le sel*, c'est le laisser ressuyer dans de grandes mannes d'osier où il acheve de se sécher : étant bien épuré, on le met en monceaux, puis on le porte au magasin.

C'est à cette imitation que, dans les cuisines, on blanchit le sel gris pour le servir sur table : on le fond dans de l'eau, & on filtre la dissolution, ou bien on la fait sécher sur le feu ; ce qui donne un sel fort blanc & plus doux ; mais il sale moins & il y a du déchet. Il se trouveroit encore plus pur, si on le laissoit crystalliser au lieu d'enlever jusqu'à siccité tout ce qu'il y a d'humide. Cette crystallisation se fait par des évaporations réitérées ; & quand le sel ne se crystallisera plus, il faudra faire évaporer toute l'eau, parce qu'il y a une terre bitumineuse qui retient le reste du sel.

Sel de Fontaine, de Puits & de Lacs salés.

Ces fontaines & puits salés se trouvent en Franche-Comté, en Lorraine, dans le Tirol & en quelques autres lieux. Il y a même au comté Venaissin, en Italie & en Allemagne, des lacs entiers d'eau qu'on convertit en sel.

La plus belle de ces sauneries est celle de Salins : il s'y fait tous les jours pour plus de vingt-cinq mille livres de sel : les salines seules y font une espece de ville. Les sources des fontaines salées sont dans le roc, sous de grandes voûtes enfoncées de quarante degrés. Une grande fontaine d'eau douce sort du roc au milieu de ces fontaines salées ; & pour empêcher le mélange de leurs eaux, on les sépare à leur sortie du roc par des peaux de bœuf, qui conduisent l'eau douce dans un grand réservoir d'où on la pompe, & les eaux salées dans de grandes cuves, d'où un chapelet les fait monter dans un autre réservoir à portée des salles où l'on cuit ces eaux, dans une vaste cuve ronde de vingt-quatre pieds de large sur deux de hauteur, capable de contenir environ trente muids d'eau. L'eau y doit bouillir huit heures pour être réduite en sel ; ensuite on le réduit en pain dans des sebilles de bois, qu'on fait sécher sur des barres de fer placées au dessus d'un brasier modéré.

Grandes & petites Gabelles ; Pays libres ; profits sur le Sel.

Le commerce du sel, sur-tout celui de mer, soit gris ou blanc, est très-considérable en France, & infiniment plus qu'ailleurs. Il est d'un profit immense pour l'Etat & pour les particuliers qui le façonnent ou qui en commercent : si bien que la gabelle est devenue la plus forte des fermes du domaine royal, quoique ce n'ait été d'abord qu'un simple impôt établi sur le sel par Philippe IV, en 1286, & qui n'étoit encore sous Philippe V, que de deux deniers par minot.

Nous appelons en France grandes gabelles, les provinces où le sel se distribue par le Roi au plus haut prix, qui est depuis trente-cinq jusqu'à cinquante-deux livres le minot, soit par achat volontaire ou par vente forcée ; & ces provinces sont les généralités de Paris, Orléans, Normandie, Amiens, Soissons, Champagne, Bourgogne, Moulins, Tours & Bourges.

Celles de Lyon, Provence, Languedoc & Roussillon, s'appellent petites gabelles, parce que le sel y est moins cher, n'étant que de dix à vingt livres le minot.

La vente en est libre dans la Bretagne, le Poitou & le Limousin, l'Auvergne, le pays d'Aunis, la Saintonge, la Guyenne, Montauban, le Béarn & la basse-Navarre, le Pays conquis & le Boulonnois, l'Artois, le Hainault, la Flandre & l'Alsace. La généralité de Metz & la Franche-Comté consomment les sels qui s'y fabriquent à des prix assez médiocres.

Le muid de sel de Brouage, tel que le propriétaire le vend, est composé de douze septiers, dont chacun pese quatre cens livres : dans un septier il y a quatre minots, ce qui fait quarante-huit minots dans le muid ; chaque minot, pese cent livres, & contient quatre boisseaux.

Le muid rendu à la barque, coûte depuis quatre livres dix sols jusqu'à cent sols ; ce qui fait deux sols le minot.

Les frais de voiture par mer, depuis les côtes de Brouage jusqu'à Rouen, sont de dix-huit livres au plus par tonneau pesant deux mille livres ; ce qui fait qu'il y a dans chaque tonneau vingt minots de cent livres chacun. De Rouen à Paris, la voiture ne va pas à dix sols par minot. Les voitures par eau ne coûtent que sept livres au plus ; supposé qu'elles reviennent encore à huit livres dix sols, le prix de l'achat compris, avec les frais de voiture de Brouage à Paris, le minot ne revient

qu'à vingt-deux sols ; joignez les frais qu'il faut faire à Rouen pour transporter le sel du navire au bateau, qui ne reviennent pas à un sol par minot, & autant à Paris pour le transporter du bateau au grenier ; tous frais faits, le minot ne peut revenir au plus, rendu à Paris, qu'à vingt-cinq sols, en y comprenant même un sol par minot pour les frais imprévus.

Il s'en consomme dans les grandes gabelles seulement environ quinze mille muids par an ; & par l'arbitration ordinaire, il faut quatorze personnes pour la consommation annuelle d'un minot de sel, sans les grosses salaisons de poissons, chair & beurre. Chaque province distingue le sel de sa gabelle, moins par sa couleur & son grain, que par quelque mélange : en Normandie, de la paille hachée : en Picardie, du jonc, &c.

Le sel marin est d'un goût salé sans âcreté dominante ; en quoi il differe du salpêtre qui est très-âcre : il se crystallise en cubes, décrépite sur le charbon, & se fond au feu. On n'y doit point sentir l'acide ; mais plutôt un goût amer qui dure assez long-temps.

En Catalogne, en Pologne & dans la haute Hongrie, il y a des mines de sel gemme, qui est un sel terrestre, fossile, souvent transparent, & le plus pénétrant de tous les sels salés.

CHAPITRE V.

Des Etangs, Viviers, Canaux, Fossés & Mares.

On trouvera ce traité au second volume, avant la pêche, parce que ce premier tome se trouve trop gros.

CHAPITRE VI.

Des Bois, tant Futaie que Taillis.

Une des maximes de Caton est, qu'on doit délibérer pour bâtir ; mais qu'il ne faut pas balancer pour planter.

Les bois sont une nature de biens très-importante & très-lucrative, en France encore plus qu'ailleurs, parce qu'ils y sont plus rares, à proportion de la consommation qui s'y en fait ; il en faut pour brûler, pour bâtir & réparer sur la terre & sur l'eau ; il en faut aussi pour la beauté d'une terre, pour toutes les nécessités & les commodités de la vie, & pour la plupart des arts & métiers : ils fournissent la glandée & le pâturage aux bestiaux ; on en fait des garennes & des parcs ; & cette sorte de biens que la nature nous donne d'elle-même, & sans lesquels tout languit, demande encore moins de dépense, & est sujette à moins d'accidens que les foins. Outre cela, on met en bois des terres qui ne rapporteroient rien, ou presque rien, si on les employoit à d'autres usages. Dans les terres giboyeuses, on fait aussi, d'espace en espace, quelques bouquets de taillis, pour la remise du gibier.

Il est vrai qu'il faut attendre quelques années pour jouir des bois que l'on plante ; mais 1°. il ne s'agit pas toujours d'en planter ; le principal & le plus ordinaire est de savoir bien ménager & accroître ceux que l'on a ; 2°. Quand même il s'agi-

roit d'en planter, la brièveté de la vie de l'homme ne doit pas nous rebuter; il ne faut que dix ans pour jouir d'un taillis que l'on a planté : ces dix années s'écoulent insensiblement à voir croître son ouvrage ; on espere toujours en jouir, & l'on a du moins le plaisir de le laisser aux siens en bon état. Qui n'est bon que pour soi n'est bon à rien. A la campagne encore plus qu'ailleurs, l'ordre & l'économie veulent que nous travaillions pour nos successeurs, comme nos peres ont fait pour nous; s'ils ne l'avoient pas fait, nous aurions été fort à plaindre; & si nous n'en faisons pas autant, notre bien dépérit.

Article I. *Des Bois que l'on veut planter.*

Terres propres en Bois.

On ne met point en bois ses meilleures terres : par exemple, de belles plaines, des fonds fertiles, parce que ces sortes de terreins réussissent parfaitement bien en d'autres productions, soit grains, foins ou autres; mais aussi il ne faut pas croire qu'il n'y a qu'à semer ou planter des bois pour qu'ils viennent, même dans les plus mauvaises terres : on doit éviter les deux extrémités, employer en grains les bonnes terres, & en bois, celles de bonté médiocre; ou compter que l'on risque quand on n'en met que dans celles qui sont absolument mauvaises.

On voit souvent des terres qui ne sont pas bien fertiles en grains & qui produisent cependant de beaux bois : c'est ordinairement à celles-là qu'on s'attache.

Il faut prendre garde que la nature du fonds convienne à la qualité du plant qu'on y met : ainsi on ne doit planter dans des terres humides que des arbres aquatiques, comme peupliers, trembles, saules; des ormes, frênes & autres arbres amphibies, dans des fonds mitigés & gras, des chênes & des châtaigniers, dans des terres fortes; des pins, des sapins, dans des terres légeres, & ainsi du reste : en sorte que, quand on seme un bois de quelqu'étendue, on étudie les veines, les expositions & les situations de la terre, pour y mettre les plants convenables; les aquatiques dans les fonds; les ormes, frênes & hêtres au-dessus : les chênes & châtaigniers, les charmes, les érables & les hêtres, un peu plus à sec. Les châtaigniers particuliérement & les hêtres, dans des sables qui ont beaucoup de fonds, & sur les costieres du nord. La glaise seule, seche & humide ne convient point au châtaignier. Les pins & les sapins dans le sable presque pur, en y semant en même temps des genêts & du jonc marin, tant pour affermir le terrein, que pour ombrager les pins dans leur jeunesse.

Dans des terreins secs qui n'auroient qu'un pied de bonne terre, on ne pourroit gueres y élever que des coudriers, des sureaux, des marsaults, des nefliers & des merisiers; & s'il y a encore moins de terre, comme six pouces, il n'y viendra que des bouleaux & des marsaults; & dans les plus mauvaises, des genevriers, qui subsistent dans les terreins où tous les autres arbres périssent, & s'élevent à dix ou douze pieds.

En général il est bon, quand on plante un bois, d'y mettre de toutes sortes de plants, ce qu'on appelle du tout-bois; celui qui conviendra le mieux au terrein prendra plus de force & étouffera les autres.

On doit encore prendre garde à la profondeur du terrein qu'on veut charger de bois; car les gros plants, sur-tout les arbres qui pivotent, c'est-à-dire, qui poussent en terre leur principale racine en ligne perpendiculaire, comme le chêne, demandent au moins trois ou quatre pieds de profondeur de bonne terre, pour pousser & étendre leurs racines; & ils périssent lorsqu'ils rencontrent d'abord le tuf.

Quant

Quant à la qualité des terres à mettre en bois, cela dépend du goût du maître, de la qualité & de l'étendue de ses fonds, s'ils ne sont bons qu'en bois, & de la consommation qu'il peut en avoir; car ce sont-là les cas où l'on multiplie ses bois le plus qu'on peut. Nous voyons des domaines dont le principal revenu n'est qu'en bois.

On voit tant de terres en friche auprès de belles & grandes forêts, qu'il y a tout lieu de croire que ces terres seroient d'un bon produit, si elles étoient bien plantées & bien cultivées. On voit aussi de tous côtés, quantité de morceaux de terre qui poussent, de graines ou de racines, beaucoup de sauvageons; elles ne demandent qu'à rapporter du bois, & il n'y a qu'à les aider, les clorre de haies & de fossés, & les laisser croître; le bois se fortifiera peu à peu: cette voie est longue, à la vérité, mais elle est sans peine & sans frais.

Assiette des bois.

Ils réussissent également dans les plaines & sur les côteaux; & comme il n'arrive guere qu'on ait de grandes étendues de bois à semer, d'autant que la nature ou nos peres y ont pourvu, il faut principalement s'appliquer à entretenir & repeupler ceux que l'on a, & les multiplier dans les endroits qui ne peuvent pas servir à autre chose.

Les anciens mettoient leurs bois près de leurs maisons, & ils s'y enfermoient avec les loups, les oiseaux, les serpens & autres bêtes; mais aujourd'hui on cherche l'air & la vue, & l'on ne veut point que les gens de la maison, la basse-cour ni les jardins, soient exposés à la férocité & aux dégâts des mal-veillans, à qui les bois servent de retraite: c'est pourquoi on met ses bois, autant qu'on le peut, sur des terres écartées, ou sur quelque côteau qui fasse un bel aspect. On seme aussi quelques bouquets de bois parmi ses terres, pour employer les endroits peu fertiles, & servir d'ornement & de retraite au gibier.

Plants de Bois suivant leur degré de bonté.

Les arbres les plus nobles & les plus fructueux qui viennent dans les forêts, sont le chêne & le châtaignier, tant pour la beauté & la bonté de leur bois, que pour l'abondance de leurs fruits.

Le chêne est le roi des arbres, pour la force & l'usage universel de son bois.

Le châtaignier a pourtant, au dessus du chêne, que son fruit est d'un bon usage, que les insectes ne vont point au châtaignier tant qu'ils ont des feuilles de chêne à ronger; & le châtaignier qui pousse beaucoup, sur-tout en taillis, croît une fois plus vîte, & ne demande pas une terre si bonne ni si grasse que le chêne.

L'orme vient ensuite; il réussit assez bien dans toutes sortes de terroirs: il est de facile & belle venue, quand il a une fois pris racine, & on peut l'étêter tous les quatre ans, comme les saules; mais il est fort sujet aux hannetons & aux chenilles; & ces insectes, qui abondent souvent de trois ans en trois ans, retardent le bois d'une bonne année.

Le sapin, le frêne, le hêtre, l'érable, le cormier, le charme, le sycomore & le tilleul, viennent dans le troisieme rang des plants de bois; & l'on met au dernier rang les coudriers, merisiers, alisiers, cornouillers, saules & marsaux, buis, houx, genêts & autres arbrisseaux ou plants inférieurs, qui fourmillent dans les bois de basse taille.

Il faut mettre, dans les bois de futaie, le plus de chênes & de châtaigniers qu'il est possible; mais, comme les autres arbres sauvages ont aussi leur mérite &

leurs usages particuliers, & que d'ailleurs la nature se plaît dans la diversité, ordinairement parmi les chênes & châtaigniers qu'on seme ou qu'on plante, on y met une centieme partie des autres arbres sauvages ; ils ont, dans le temps, leur utilité particuliere, & la plupart pullulent beaucoup & facilement par les fruits qui en tombent, ou par les surgeons qui en naissent. On doit pourtant s'attacher aux especes de plants que la terre aime ; ce qu'on connoît tout d'un coup par le nombre & la beauté de ses productions, & par l'état du plant qui vient aux environs en semblable terroit.

Les meilleurs plants pour garnir un bois, sur-tout en taillis, sont la charmille, l'érable, l'ormeau, le hêtreau, le chêneau & le châtaignier : on les récepe presqu'à fleur de terre, afin d'en faire de belles touffes, que les bûcherons appellent des *cépées*, & les jardiniers des *rochées*.

Il se trouve encore, dans les bois, beaucoup de plants aquatiques, comme saules, peupliers, trembles, bouleaux & marsaux ; mais nous n'en parlons point ici, parce qu'il y en aura ci-après un chapitre particulier.

Quand on veut juger de la beauté d'un bois, par exemple pour l'acheter, il faut considérer s'il est de bon plant, jeune, vif & plein ; c'est-à-dire, si les arbres qui s'y trouvent en plus grand nombre, sont de bonne espece, s'ils sont de belle venue, bien vifs, sans mousses ni loupes ; s'ils sont bien drus & sans mauvais plants, comme ronces, genêt, fougere, ou même bois blancs en trop grand nombre : s'il est jeune ; & enfin voir s'il est bien garni, s'il n'y a point de trop vastes ou de trop fréquentes clairieres, ou des lieux rabougris ou abroutis : c'est tout cela qui fait le mérite du bois, aussi-bien que sa situation, quand il est auprès de quelque grande ville, port ou autre lieu de bon débit. Au surplus, il faut se ressouvenir que, quoiqu'il ne doive point y avoir d'autre mesure en France pour les bois, que celle de l'arpent composé de cent perches dont chacune est de vingt-deux pieds-de-roi, cependant la mesure varie en bien des endroits.

Différentes manieres de faire un Bois.

On peut le faire & multiplier les plants sauvages par trois manieres : par semence, par plants enracinés, & par boutures.

La *bouture* n'est qu'un bout de branche qu'on fiche en terre, & qui y prend racine & pousse des branches & des feuilles, quoique ce ne soit d'abord qu'un bâton. Mais il n'y a que les cognassiers, les mûriers, les ifs, les arbres aquatiques & quelques autres menus plants qui se multiplient par bouture : c'est pourquoi cette voie ne seroit bonne que pour avoir quelque couvert de bois léger ; ce qui ne suffit pas pour avoir un bois ample & de bons plants, tels qu'il nous en faut ici. Il y a une autre espece de *bouture* dont on se sert en certains pays, en couchant en terre des branches torses, qui reprennent & poussent à la fin ; mais cette maniere est trop incertaine & trop longue ; aussi n'est-elle d'usage que dans les pays où l'on manque de semence & de plants enracinés, ce qui n'est pas en France.

Les plants de semence & les plants enracinés sont donc les seules voies sûres & générales pour faire un bon bois.

I. *Bois de semence.*

Cette voie est beaucoup plus longue & moins sûre que l'autre, à cause qu'il faut conduire le plant depuis la graine jusqu'à son état parfait, ce qui fait qu'il y a bien des hasards à essuyer : le bois n'est jamais si garni, quoiqu'on ait beaucoup plus de peine ; & l'on est bien plus long-temps à jouir que quand on l'a tout d'un

coup formé de plants enracinés, parce qu'alors on n'y met que tous plants choisis, forts & de belle venue, qui mettent bientôt en état de jouir : aussi se sert-on presque par-tout de cette voie, & on ne s'avise de semer des bois, que quand on veut en avoir des pépinieres, ou quand on n'a ni bois, ni pépinieres, ni argent, pour avoir tout d'un coup des plants enracinés.

Apprêt de la Terre.

Il faut commencer par enclorre la terre de fossés pour la défendre des bestiaux, & détruire les lapins avant de semer ou de planter du bois. Si la terre est en friche, on semera en Mars de l'avoine sur le premier labour. On en donnera un second d'abord que l'avoine sera recueillie, & un troisieme en Mars suivant, avant de semer ou planter le bois. On peut se contenter d'un seul labour quand la terre a été auparavant en blé.

Mais pour en faire des pépinieres & avoir du plant à relever pour planter ailleurs, on le semeroit une fois plus dru.

Il entre douze boisseaux de gland par arpent, cela suffit à la rigueur, mais on peut en mettre vingt-quatre pour s'assurer d'une plus grande reprise, à cause de la quantité qui périt par leur mauvaise qualité, la sécheresse ou la dent des mulots.

Quand il ne s'agira que de regarnir des endroits qui ont manqué, ou des clairieres en friche dans les anciens bois, on ne fait que soulever la terre avec la pioche, même sous l'herbe; on y place deux ou trois glands, & l'on rabat la terre dessus; le gland levera & percera bientôt cette terre. L'ombre des buissons & des grandes plantes, loin d'être nuisible aux plants, leur est favorable par leur ombrage : il ne faut pas les ôter, sur-tout la premiere année, dans les plants de chêne. Il n'y a que le cas où l'abondance des herbes feroit si grande, qu'elle pourroit les étouffer si on ne les éclaircissoit pas. Car l'ombre favorise l'accroissement des chênes & particuliérement des châtaigniers.

Ces labours se donnent ordinairement à la charrue; les uns les font en sillons, les autres à uni; ce qui est indifférent, à moins que le fonds ne soit une terre glaiseuse, qu'il faudroit labourer à sillons larges & de haut en bas, pour faciliter l'écoulement des eaux; c'est aussi pourquoi bien des gens ne veulent semer des bois que sur des pentes ou côteaux, afin que l'eau n'y séjourne point.

Temps & choix de la semence.

On donne le dernier labour, pour semer aussi-tôt le gland en terre bien meuble & moite; car il ne réussiroit pas si elle étoit en mottes, trop imbibée d'eau ou trop seche.

On doit choisir le gland uni & non ridé, qu'il soit de l'année, & qu'il ait été ramassé dans sa parfaite maturité. Il en faut un boisseau par arpent.

On peut mettre un tiers de châtaigne sur deux tiers de glands, & un centieme d'autres fruits champêtres.

Différentes manieres de semer un Bois.

On seme ordinairement le gland, la feine, la châtaigne & les autres fruits, dans des raies qu'on fait à la charrue à deux pieds & demi de distance les unes des autres : on y met le gland ou autre semence deux à deux, à deux pieds ou environ. On fait une seconde raie à côté qui les recouvre.

Ou bien on les plante à la houe à même distance, sur des alignemens tirés au cordeau.

Il y a une autre maniere particuliere pour avancer promptement les chêneaux, châtaigniers, noyers & chênes, en les faisant germer dans du sable, comme nous l'expliquerons au chapitre des arbres champêtres à fruits. Mais les entrepreneurs des repeuplemens dans les forêts, n'y font pas tant de façons; ils laissent le gland passer l'hiver à l'air, en tas de l'épaisseur de six pouces, & le tirent de-là en Mars pour le semer, & tout réussit.

Culture.

Quand le plant sera bien levé & un peu fort, on en sarclera toutes les herbes & productions étrangeres; & en même temps on l'éclaircira, si on croit qu'il soit trop épais.

C'est à la fin du mois de Juin, environ quatre mois après la semaille, qu'on éclaircit le plant: on le fait après une petite pluie, afin de pouvoir plus aisément sarcler & lever les plants que l'on trouve de trop & de moins belle venue; sans cela on n'auroit que des bois rabougris qui se nuiroient les uns aux autres, sur-tout les chênes qui sont toujours chargés de racines & souvent de branches.

Voilà tous les soins de la premiere année du plant.

La deuxieme année, aussi au mois de Juin & après une pluie, on le sarclera encore avant que la terre s'endurcisse par les chaleurs, & ensuite on y donnera un très-léger labour avec la houe, ou avec l'écobue ou large pioche, pour aider le bois à croître, sans lui donner aucune atteinte: il est même meilleur de donner ce léger labour avant la pluie quand on la prévoit.

La troisieme année, si le plant est fort, on lui donnera deux labours, & on le sarclera deux fois; la premiere au mois de Mars, & la seconde au mois de Juillet, trois jours après une pluie, & toujours par un beau temps, afin que le soleil brûle les racines des mauvaises herbes; mais il faut que ces labours-ci soient plus profonds que ceux des premieres années, où l'on n'a fait que gratter la terre.

On continue ces soins & on augmente le nombre & la profondeur des labours à mesure que le bois se fortifie, au moins jusqu'à la sixieme année, parce qu'alors qu'il couvre la terre, il peut être assez fort pour n'avoir plus besoin que des secours de la nature.

Ce sont ces fréquens labours qui rendent la terre meuble, douce & aisée à pénétrer aux plants, qui l'enrichissent des influences du ciel, & qui raniment & augmentent la substance & les sels dont elle nourrit ses éleves.

De ces bois ainsi venus de semence, lorsqu'ils ont un pied & demi de hauteur, ou moins même, & de la seconde année, on peut en arracher des plants pour les mettre ailleurs, ou pour en faire des taillis de plants enracinés, comme nous l'allons dire. Au contraire, si le plant est trop clair & qu'il s'y trouve des vides, il n'y a qu'à coucher en terre, au bout de trois ou quatre ans, des branches du plant voisin, pour provigner & garnir les clairieres.

On ne manque jamais de receper le jeune bois, à la quatrieme ou cinquieme année, pour le faire taller, s'enraciner & renforcir; il en pousse mieux après, & souvent encore quatre autres années après. On peut abattre ensuite le bois en petits taillis dix ans après le second recepage. Mais il ne faut jamais receper les pins, sapins & autres arbres résineux; ils ne repousseroient point.

II. *Bois de Plants enracinés.*

Les bois, qui viennent de plants enracinés, viennent plus aisément, plus sûre-

ment, & sont de plus belle venue que ceux de semence, comme nous l'avons déja dit; & quand on n'y gagneroit que trois années & les soins de la culture de la semence naissante, ce seroit toujours de quoi dédommager de l'achat des plants, quand il faudroit en acheter.

Lieux & choix des Plants enracinés.

Nous avons en France quantité de bois, buissons & haies qui en sont pleins; il y a aussi des gens qui ne font autre métier que d'en vendre; on en peut tirer de ses propres taillis ou plants de semence, comme nous l'avons dit à l'article précédent; & enfin on en fait exprès des pépinieres chez soi dans quelqu'arpent de clos, d'où l'on tire de fort beaux plants pour repeupler les endroits dégarnis, ou pour peupler ceux qu'on veut mettre en bois, comme nous le dirons ci-après en traitant du jardinage.

Quant au choix de ceux qu'il faut ici pour faire un bois, on en prend de jeunes qui aient le plus de racine qu'il se peut, & qui les aient nettes & nourries, la tige forte & droite, l'écorce vive, sans nœuds, mousse, gersure ni ulcere, de belle venue, de l'âge de deux ans, haut d'un pied & demi de tige ou environ, & gros à proportion, si c'est pour faire un taillis.

Il est à propos que le plant soit levé dans un terroir plus sec, plus pierreux ou plus maigre que celui où l'on veut le planter, parce que trouvant un meilleur fonds & plus de nourriture que dans sa terre matrice, il viendra beaucoup plus vîte & plus fort.

De plus, il faut que le plant soit arraché le jour même qu'on le plante, ou la veille: c'est pourquoi on à coutume de n'en prendre qu'à une journée de chez soi tout au plus; & on le fait plutôt arracher par ses gens ou par des journaliers, que de se fier à ceux qui les vendent tout arrachés, & qui donnent du plant levé depuis long-temps & à demi-mort.

En les arrachant de terre, on en doit ménager les racines; bêcher un peu la terre, pour voir jusqu'où elles peuvent s'étendre, & les avoir plus aisément: surtout ne faire ce travail que par un temps humide; le plant en est plus aisé à lever, il conserve bien mieux sa vivacité & sa fraîcheur, & il reprend plus aisément.

S'ils ne peuvent pas être plantés le même jour qu'ils auront été arrachés, on les mettra par petits faisceaux un peu au large dans de la terre bien remuée & médiocrement humide; ils s'y conserveront sains & frais pendant plusieurs jours.

Temps pour lever & planter les Plants enracinés.

Il est certain qu'il ne faut planter le bois que quand il est hors de seve, c'est-à-dire, en hiver ou aux environs; ce qui se regle en particulier sur le climat, sur la rigueur de la saison & sur la quantité du plant. Mais comme il s'agit ici des plants les plus rustiques, on doit seulement éviter le grand froid qui est l'ennemi mortel du plant, & les grandes pluies qui le noieroient.

En France, nous plantons en Novembre & tout l'hiver, quand il ne gele point, jusqu'en Mars inclusivement. Il ne faut point planter pendant les grandes pluies, ni quand la terre en est trop imbibée, parce que ce n'est qu'un mortier qui, en se séchant, feroit mourir les plants, ni quand la terre est trop seche.

On plante à la fin de l'automne dans les terreins secs, & à la fin de l'hiver, dans ceux qui sont humides.

On coupe la tête au jeune plant quand on l'a tiré de loin, & qu'il est fatigué,

& l'on rafraîchit les racines avant de le planter, mais autrement si on l'a tiré d'un terrein voisin, qu'il soit jeune & menu, & n'a que six à huit pouces de haut, il ne faut pas l'étêter.

Pour planter un arpent de bois contenant cent perches de vingt-deux pieds chacune, il faut environ quatorze mille plants, qui se vendroient communément dix à douze sols le mille.

La maniere la moins coûteuse de mettre le plant en terre, est d'y employer la charrue : après qu'on a ouvert un sillon, un homme suit la charrue & met les brins dans la raie à trois pieds ou environ de distance l'un de l'autre; la raie suivante les recouvre : on fait une autre raie à deux pieds & demi de distance, & ainsi successivement, & l'on y place les plants en échiquier, ou vis-à-vis les vides des premiers. On peut planter par jour au moins soixante & quinze perches ou trois quartiers de terre.

Culture des Bois nouvellement plantés.

La chose la plus nécessaire aux plants, soit sauvages ou domestiques, c'est d'y donner des labours en temps convenables : ils rendent la terre douce aux plants susceptibles des influences, ils raniment la substance & les sels, & font mourir toutes les mauvaises herbes qui embrassent le bois & volent sa substance : il croîtra deux fois plus vîte, donnera de plus forts surgeons, de plus grands brins, & deux fois plus de profit que s'il n'avoit pas été labouré, & il n'y aura pas la dixieme partie des plants qui manqueront; ce que l'expérience a confirmé à ceux qui ont voulu planter deux bois, dont ils ont labouré l'un, & laissé venir l'autre à l'aventure.

Il ne faut pas que la peine & le coût du labour rebute; car la premiere année on arrache seulement les herbes; la seconde année on ne fait qu'effleurer la terre; & le labour donné pendant quatre ou cinq ans, est une chose faite pour toujours, dont le profit dure tant que le bois subsiste.

On doit donc labourer le bois deux fois par an, comme la vigne : la premiere fois au mois d'Avril; la terre est alors douce & traitable, le bois commence à bourgeonner : c'est pourquoi il est nécessaire de labourer alors par un temps humide, afin que le labour soit plus aisé, & que les racines du plant profitent de la pluie & des rosées; il ne faut pourtant pas que la terre soit trop pénétrée d'eau, non plus qu'il ne faut pas qu'elle soit trop seche, parce que le labour des terres en mottes est pernicieux aux plants; & au contraire, la terre qui est trop seche ou trop chaude en la labourant, ne renvoie que de la chaleur aux racines, & de la poussiere aux jets du plant; ce qui le perd.

On donne le deuxieme labour à la fin de Juin, quand les mauvaises herbes courtes, qui ne donnent point d'ombre, qu'il faut seules détruire, commencent à se fortifier, parce qu'elles absorberoient les sels & les pluies, & les empêcheroient de pénétrer jusqu'aux racines du bois; ce que ne font pas les grandes herbes qui ne tracent point. Il y en a qui en ajoutent un troisieme vers le quinze Septembre de la premiere année du plant, & vers la fin d'Août des années suivantes, ce qui ne fait qu'un grand bien.

De peur d'offenser le plant, on doit faire ces labours légers & peu profonds la premiere année, si on en fait : on les fait un peu plus profonds la deuxieme année, & encore plus la troisieme, & ainsi en augmentant à proportion des forces du plant.

Voilà le travail ordinaire jusqu'à ce que le bois ait cinq à six ans; car à sa septieme feuille, les surgeons & les branches, qui se sont étendus de tous côtés, le

rendent si touffu, qu'on ne peut qu'à peine passer au travers : il commence même à trois ans à prendre le dessus des mauvaises productions, & à ne les plus tant craindre ; à six ans il les offusque ; & à sept ans, quand il a été cultivé comme il faut, il multiplie à souhait, pour donner de quoi faire à dix ans une premiere coupe assez abondante, si c'est un taillis.

Après la premiere coupe, il est bon de donner encore un labour au jeune taillis au mois d'Avril ; ensuite on le laisse croître à sa fantaisie.

Une chose que nous n'avons pas dite au sujet des futaies, c'est que, quand on met en terre les plants enracinés à haute tige, il est bon de les lier à quelque pieu qu'on fiche en terre à côté du plant, pour l'affermir contre les vents, & les épiner pour les garantir du frottement des bestiaux.

Vers la quatrieme année & les suivantes, on émonde les plants de haute tige, & on coupe en même temps les branches & les tiges qui gâtent la forme de la futaie, ou qui sont rabougries, afin qu'il en revienne d'autres, & qu'il n'y ait que de beaux arbres, soit de brin, soit de souche. Cet émondage se fait vers le mois de Mars, après que les gelées sont passées, & avant que le plant commence à bourgeonner : il faut tenir le plant ferme d'une main, & tailler doucement de l'autre, pour ne point ébranler l'arbre ni les racines. Les curieux font un pareil émondage tous les ans. On doit garnir les places vides par d'autres plants de futaie, quand elle est encore dans son jeune âge.

Le chêne & le frêne poussent beaucoup dans leurs vingt premieres années ; mais ensuite ils s'arrêtent & ne vont plus si vîte que l'orme, le hêtre & les autres arbres. Mais on observera que le chêne ne réussit pas quand on le replante en arbre de haute tige ; c'est pourquoi l'on n'en voit point en allées ou arbres d'alignement dans les champs.

Article II. *Especes & usances des Bois.*

Lorsque les bois ont une fois atteint leur grandeur naturelle, soit qu'on les ait élevés de semence ou de plants, comme nous l'avons dit à l'article précédent, soit qu'on les ait tous faits, il s'agit maintenant d'en faire la destination, & d'en régler les coupes & la police.

§. I. *Especes, usages, âges, qualités & défauts des Bois.*

On appelle *vente* ou *coupe réglée*, une division qui se fait d'un grand bois en certaines portions, afin que, n'en coupant chaque année qu'une quantité marquée, le bois ne se dégrade point & soit toujours du même revenu. Tout bon économe doit ainsi régler les coupes de ses bois, soit taillis ou futaies, parce que de cette maniere, l'on a toujours du bois sur pied, & tandis qu'on le coupe d'un côté, il revient de l'autre.

L'*âge* ou l'*essence* du bois est le temps qui s'est écoulé depuis sa derniere coupe, & l'*usance* se dit de son exploitation actuelle.

Taillis.

Le *taillis* est un jeune & menu bois qu'on coupe, en vente ordinaire, tous les neuf ou dix ans au plus tôt, & qui n'en passe pas trente ; car au-delà c'est *haute taille* ou *futaie sur taillis*, comme nous l'allons expliquer.

On le coupe au plus tôt tous les dix ans, parce qu'il lui faut ce temps pour être raisonnablement garni en hauteur, en force & en épaisseur ; qui voudroit le cou-

per plus souvent, n'auroit que de la ramille & ruineroit le fonds même du taillis: c'est pourquoi l'ordonnance a défendu de le couper avant dix ans.

Le bois de taillis sert à faire du charbon, des cotrets, falourdes, fagots & autres menus bois à brûler; des perches, échalas, pleïons, treillages, cerceaux, &c.

Futaie.

La *futaie* est un grand bois qu'on a laissé croître sans le couper depuis plus de trente ans. On forme une futaie, ou d'un beau taillis qu'on n'a qu'à laisser croître pour qu'il devienne futaie; ou bien on la fait de semence ou de plants, comme nous l'avons dit à l'article précédent: & toute la différence qu'il y a à élever la futaie ou le taillis, c'est qu'avant trois ans il faut éclaircir le plant du champ destiné en futaie, empêcher que les arbres ne croissent en touffes, ne laisser qu'une seule tige sur un seul pied, les espacer d'environ six pieds, & les émonder & élaguer soigneusement, afin qu'ils soient de prompte venue & de belle figure.

On appelle futaies *basses* ou *rabougries*, celles dont les arbres sont de mauvaise venue, bas, tortus & clair-semés: & on nomme *hautes & pleines* futaies, celles des arbres hauts & pressés, qui sont de belle venue. Les futaies prennent encore différens noms suivant leur âge.

Les futaies fournissent tous les bois de charpente, de sciage, de charronnage, le merrein, la plupart de ceux qu'on appelle bois d'ouvrage, le gros bois à brûler; la glandée, le pâturage, les écorces dont on fait du tan & des teintures; *les houpiers* ou têtes des grands arbres servent à faire des cendres, &c.

Quand on a abattu une futaie qui est vieille, il est inutile d'attendre qu'il en puisse renaître un bon taillis, parce que le jeune bois qui repouise sur les vieilles souches, entre le bois & l'écorce, est sujet à être éclaté par le vent, & ces jeunes rejets ne peuvent jamais recouvrir le gros de la souche qui pourrit & altere le jeune bois. Il est donc plus expédient d'arracher & bien essarter ce vieux bois, & d'y mettre la charrue, pour les replanter, ou semer dès la premiere année du grain que ces terres neuves produiront en abondance pendant plusieurs années avant de les replanter.

Bois Marmenteaux.

Les *bois marmenteaux* ou *bois de touche*, sont des bois (hauts ou bas, n'importe) qui sont autour d'une maison, d'un parterre ou d'un château, pour y servir d'ornement ou d'abri, & auxquels on ne touche point. On en voit quantité qui sont des bouquets de futaie.

Les taillis font partie des fruits d'une terre; ainsi ils appartiennent à la personne qui n'en auroit que l'usufruit, comme une douairiere, un bénéficier, pourvu qu'il les exploite sans en déranger les coupes. Quant aux futaies, c'est-à-dire, quant aux bois qui ont plus de vingt-sept ans, comme ils font partie du fonds de l'héritage, ils appartiennent entiérement à celui qui en a la propriété; & celui qui n'en a que l'usufruit, n'y peut rien couper. Cependant le bois taillis qui renaît sur les souches de la forêt coupée, & qu'on peut exploiter en taillis ordinaire, tourne au profit de l'usufruitier; mais il n'a rien dans les bois marmenteaux, & il ne peut pas les couper, soit taillis ou futaie, quand ils ne serviroient qu'à décorer ou couvrir le lieu.

Bois en défends, & bois défensables.

Le bois en *défends* est un bois de réserve, dans laquelle il n'est pas permis de faire aucune coupe, ni paisson. On met en défends les triages que l'on veut conserver,

pour

pour s'en servir au besoin, ou uniquement parce qu'ils sont de belle venue. Ces défends ne sont guere en usage que dans les grandes forêts, & ils y sont nécessaires pour les nécessités publiques, pour les cas d'incendie, &c. On met aussi en défends les bois qui ont été dégradés, ou qui sont encore trop jeunes pour qu'on puisse en faire usage. Les taillis sont en défends *de droit*, jusqu'à cinq ou six ans. Les chevres, les cochons, les moutons & autres bêtes mal-faisantes sont toujours en *défends*, hormis le temps de la glandée pour les cochons.

Au contraire, on appelle un bois *défensable*, celui dans lequel il est permis, par le juge ou autrement, de faire les coupes & paissons convenables, parce qu'alors il est en état de se *défendre*.

Ages du bois.

On appelle *bois en poil*, un bois nouvellement coupé, qui n'a pas encore trois ans. Il est défendu d'y laisser aller aucuns bestiaux ni troupeaux, parce que la moindre atteinte que le brout recevroit, le ruineroit.

Jusqu'à trente ans, ou du moins jusqu'à vingt-sept, il s'appelle *taillis*; car pour qu'un bois soit réputé futaie & non taillis, il suffit qu'il ait trois âges ou vingt-sept ans, sans considérer l'intention de celui qui l'a planté ou laissé croître.

Depuis trente ans jusqu'à quarante, on l'appelle *haut taillis* ou *haute taille*.

Depuis quarante ans jusqu'à soixante, *futaie sur taillis*, *demi-futaie*, ou bois de *haut revenu*.

A soixante ans il prend le nom de *haute futaie*; on l'appelle *jeune* jusqu'à cent vingt ans; & au delà, *vieille futaie*.

Bois *sur le retour*, est un vieux bois qui ne grossit plus, qui dépérit comme les futaies de chêne, au bout de deux cens ans.

On connoît l'âge des jeunes bois par les crues de chaque année, qui sont aisées à distinguer, sur-tout dans les taillis. Dans les grands bois, on le connoît par les cernes qu'on voit sur le tronc de l'arbre quand on l'a coupé horisontalement : par exemple, un chêne a autant d'années qu'il paroît de cernes sur son tronc.

Les hêtres annoncent leur dépérissement, lorsqu'on voit que leur peau se tavelle en devenant blanche & jaune; les ormes & les bois blancs, quand leur tronc se creuse; les chênes & tous autres arbres, quand le haut se seche, & que le bras ne jette plus que des branches foibles & languissantes. Il est important de prévenir le dépérissement, & de couper les bois avant qu'ils soient sur le retour, parce qu'ils valent moins, tant sur pied qu'en œuvre, & une vieille futaie ne repousse plus; au lieu qu'en l'abattant, lorsque le bois est dans sa force, on en a deux coupes pour une : c'est pourquoi les ordonnances ont fixé la coupe des futaies à cent ans.

Qualités & défauts des bois.

On appelle *bois en étant*, celui qui est vivant sur pied, & qui prend accroissement sur la terre.

Bois *gisant*, celui qui est coupé ou abattu sur terre.

Bois *vif*, celui qui prend nourriture, & qui porte branches, feuilles ou fruits.

Bois *mort*, celui qui est séché sur pied, en cimes & racines, qui n'a plus de seve, soit qu'il soit de bout ou abattu; en quoi il est très-différent du *mort-bois*.

Bois *d'entrée*, est celui qui est entre vert & sec. Les arbres qui commencent à sécher par haut ou par bas, comme font d'ordinaire ceux qui sont à *l'entrée* des forêts, se nomment ainsi. La coupe des bois d'entrée est pourtant défendue aux usagers & aux riverains.

Les *bois à faucillon*, sont les petits bois qu'on peut couper aisément avec un faucillon ou petit fer, parce que ce sont des bois de petite essence, soit taillis, endroits ruinés ou de mauvaise venue, comme le sont ordinairement les bords des forêts.

Les *houssieres* sont les endroits où il ne croît que du menu bois, des arbustes peu élevés, comme houx, genêt, &c. On les appelle aussi *brosses*; mais proprement les brosses sont les méchantes tailles qui sont au bord de la forêt: à la différence des *buissons* qui sont les petits arbres avortés, ou les bois peu estimés qu'on voit épars dans les forêts, & qui ne croissent guere. Il faut pourtant remarquer qu'en terme de pratique, les officiers des eaux & forêts ne donnent le nom de *buissons* qu'aux bois qui n'ont pas plus de trente ou quarante arpens. Mais, à parler proprement, on nomme buisson, un canton de bois planté, soit en futaie, soit en taillis, qui n'a pas assez d'étendue pour être réputé forêt. Il y a, dans la généralité de Paris, des buissons de quinze cens à deux milles arpens. Les *bocqueteaux* sont moindres que les buissons, & n'ont que depuis trente jusqu'à quarante arpens: au dessous, ce ne sont que des *remises* ou *bouquets*.

On appelle *breuil*, un bois taillis fermé de murs ou de haies, ou des buissons renforcés, dans lesquels les bêtes ont coutume de se retirer.

Les *chablis*, qu'on nomme autrement *cables* ou *bois versés*, sont ceux que le vent a déracinés, abattus ou rompus en tout ou en partie: on en fait des ventes particulieres dans les grandes forêts, & on y comprend les arbres de *délit*, c'est-à-dire, ceux que l'on a maltraités ou coupés clandestinement & contre les regles.

On donne le nom de *rabougris* à tous les bois de mauvaise venue, qui sont tortus, mal-faits, comme la plupart des pommiers & poiriers sauvages, qui ont le tronc court, raboteux, pleins de nœuds & peu de branches; ce qui vient de la nature du plant ou de celle du terrein, & plus souvent de quelqu'accident: par exemple, si le bois a été brouté ou brûlé, s'il n'a pas été coupé dans la saison, si on l'a déshonoré en l'étêtant mal-à-propos, &c. Il y a du remede à presque tous ces cas, comme nous le dirons ci-après.

Les bois *arsins* sont ceux qui ont été incendiés par maléfices ou autrement; & bois *charmés*, ceux auxquels on a fait quelque chose pour les faire mourir ou tomber, soit en les cernant, soit en les creusant pour y mettre de l'eau-forte ou du vif argent, &c.

Blancs-bois & bois-blancs.

Le mot de *blancs-bois* semble annoncer tous les plants qui ont l'écorce ou le bois blancs. Dans l'usage on n'appelle *blancs-bois* que les arbres qui ont le bois blanc, mais léger & peu solide. Tels sont le saule, le marsaut, l'aune, le bouleau, le tremble & le peuplier.

Les blancs-bois viennent vîte, même dans des terreins assez mauvais; & ils fournissent de promptes & amples jetées, parce qu'ils ont la seve hâtive & abondante: mais ce sont tous bois qui, n'ayant point de consistance, ne sont bons qu'à de petits ouvrages; il n'est pas même permis d'en mettre plus d'un tiers parmi le bois à brûler.

Le châtaignier, le tilleul, le frêne, le sapin & plusieurs autres, sont *bois-blancs* sans être *blancs-bois*, parce que leur bois, quoique blanchâtre, est ferme & propre aux grands ouvrages. Ils ont aussi la plupart beaucoup de seve & viennent promptement.

Il ne faut point confondre le blanc-bois avec le mort-bois.

Morts-bois, Cremia, *ou* Cremiales arbores, *& bois-morts.*

Tout bois mort est mort-bois, mais tout mort-bois n'est pas bois mort.

Les *morts-bois* sont avantageux aux usagers, qui tâchent d'en multiplier les especes bien au-delà de celles que l'ordonnance a marquées; parce que, 1°. ils ne sont point sujets aux droits de tiers & danger; 2°. ils tombent dans leur casuel. Sur quoi voyez ce qui sera dit ci-après du *tiers & danger*, & des *usagers*.

On appelle *morts-bois*, certains bois de petite essence, verts en étant. Ils sont différens du bois mort & du chablis, en ce qu'ils sont *verts en étant*, c'est-à-dire, vifs & sur pied: leur petite essence les distingue des bois blancs, qui sont la plupart d'essence haute-élevée.

Les morts-bois sont le saule, le marsaut, l'épine, le puine, le sureau, le genêt, l'aune, le genevrier & la ronce. Il n'y a que ces neuf especes déclarées morts-bois par la charte normande donnée par Louis X en 1315, par les ordonnances de François I, de 1515 & de 1533, & en dernier lieu par celle de 1669; & elles excluent toutes autres especes.

Il y a pourtant d'anciennes ordonnances qui nomment le bouleau, le tremble & le charme parmi les morts-bois; & quelques coutumes particulieres appellent morts-bois, tous ceux qui ne portent pas de fruits. Mais ces anciennes ordonnances sont expliquées & abrogées par les dernieres qui dérogent aussi aux coutumes, lesquelles en tout cas sont bornées dans leur ressort.

Cependant bien des gens se servent encore de ces deux prétextes (*ordonnances* abrogées & *coutumes* particulieres) pour comprendre dans le mort-bois, tous les bois vifs qui sont légers, ou qui ne portent point de fruits, tels que sont les blancs-bois, même (selon eux) l'orme, le frêne & l'érable; & ce qui peut avoir contribué à entretenir cette erreur, c'est que les auteurs peu forestiers, en se copiant l'un l'autre, ont défini le mort-bois, tout bois qui ne porte pas de fruit. Mais cette définition est très-fautive; car, 1°. la plupart des morts-bois portent de véritables fruits, comme le genevrier, le sureau, l'épine, le genêt, la ronce; 2°. il n'est point d'arbre, point de végétal qui, à proprement parler, n'ait son fruit & sa graine par lesquels il se multiplie; 3°. si la stérilité, prise dans le sens ordinaire pour la privation des fruits, caractérisoit les morts-bois, il y auroit peu d'arbres qui ne fussent morts-bois, les propriétaires des forêts n'y auroient pour eux que les chênes, les châtaigniers & les hêtres; tout le reste seroit au pillage. C'est à quoi les dernieres ordonnances ont pourvu depuis long-temps, pour l'intérêt tant du public que des particuliers, en fixant le mort-bois aux neuf especes détaillées ci-dessus.

C'est aussi mal-à-propos que les usagers, qui n'ont droit qu'au mort-bois, tâchent de faire passer le bouleau, le tremble & quelques autres bois blancs qui se trouvent dans les forêts, pour des especes de saules ou d'aunes; car ce sont tous bois de qualités, feuilles, fruits, ports & essence différentes, comme on le verra dans les chapitres III, IV & V du livre suivant, où nous parlerons en détail des especes de chaque plant.

Suivant nos mœurs, on se relâche un peu de la rigueur de cette regle, en laissant aux usagers le bouleau & même le tremble, quand ils en ont une possession ancienne & constante, dont le seigneur propriétaire de la forêt ne peut douter, pourvu que la possibilité de la forêt y concoure, car la conservation de l'essence des forêts, leur possibilité, le bien public intéressé à leur conservation, & les ordonnances sont toujours supérieures à la possession, & même à la concession du droit d'usage, sur-tout quand le titre de la concession ne paroît plus, ou qu'il est gratuit & sans charge.

Les usagers qui ont droit non-seulement aux morts-bois, mais aussi aux blancs-bois, n'ont point à se plaindre quand, outre les neuf especes de morts-bois, on ne leur accorde que le moindre des blancs-bois, qui est le bouleau, parce que c'est satisfaire au titre que de donner du blanc-bois; la prestation d'un autre blanc-bois de meilleure essence, si le titre ne le nomme point, n'est qu'une tolérance gracieuse qui n'engage point à continuer.

Tout bois mort naturellement en cime & racines, sans qu'il y ait rien de vert, est réputé mort-bois; car le mort-bois (*cremiales arbores*) est proprement tout le bois qui n'est bon à d'autre usage qu'à brûler; & tout bois mort est mort-bois; mais tout mort-bois n'est pas bois mort.

§. II. *Des coupes & usances des bois.*

User ou faire les *usances* d'un bois, c'est en général y faire les coupes, les paissons & les autres usages convenables.

Remarques à faire avant que de couper les bois.

1°. Avant que d'y mettre la cognée, il faut connoître particuliérement la nature de leur plant, celle de leur fonds & celle de leur possibilité; savoir, l'étendue juste & la situation des triages particuliers, le nombre de ce qu'il y aura en futaie ou en taillis; l'âge & la nature, les places qui seront vides naturellement, celles qui le sont par coupes ou par délits, celles où les bois sont mal-venans, avortés, broutés ou rabougris, & jusqu'à quel âge le bois profite dans chaque triage.

Sur toutes ces choses, on détermine à mettre son bois en futaie ou en taillis; on peut même en mettre en *défends* une certaine portion, pour le laisser croître en bois propre à bâtir, en cas qu'il y ait du plan bon à cet usage.

2°. On doit régler la quantité qui tiendra nature de futaie; & pour cela examiner combien de temps elle met à croître, jusqu'à quel âge elle profite, voir si la terre n'est pas épuisée, faire attention aux différentes essences de plant, à leur prix & valeur, à leur façon de venir, si c'est de cepées ou de brins: c'est sur toutes ces remarques qu'on fixe la quantité de ses futaies, & l'âge de leur abattis.

Par exemple, les futaies qui recroissent sur cepées, donnent toujours la même essence de bois; & quand ce sont de grosses souches bien vivaces qui jettent beaucoup, elles fournissent en quantité plus de bois que les futaies qui ne poussent que de brins; mais aussi lorsque les meres-souches manquent, il n'y a plus rien à espérer, parce que la terre, refroidie sous les nombreuses productions des souches, s'est épuisée à les nourrir: aussi faut-il défoncer & repeupler le terrein, ou le convertir en novale. Les futaies plantées de brins sont différentes; le bois y est quelquefois plus rare; mais il est de plus belle venue; plus propre aux grands ouvrages, & plus mêlé d'especes différentes.

3°. Il faut aussi régler ce qu'on laissera de taillis dans chaque bois, & à quel âge on les coupera; car il y a des plants qui croissent beaucoup plus vîte & plus drus, & il y a des terres bien plus vives & plus fécondes les unes que les autres: en sorte qu'on doit couper plus tard dans certains endroits que dans d'autres, selon la qualité du bois & du terrein.

Ainsi les lieux qui abondent en morts-bois & en bois-blancs, veulent être coupés bien plus tôt que ceux où le chêne domine; & ils acquierent plus promptement leur crue parfaite, au-delà de laquelle ils ne font que languir, & même il en meurt beaucoup tous les ans, sur-tout dans les terreins gras ou humides: c'est pourquoi il ne faut point leur donner plus de dix à quinze ans au plus; au-dessus de cet âge

ils ne feroient que dépérir. L'économie est différente pour les taillis plantés de chênes, hêtres, châtaigniers, charmes & autres bois de résistance, qui ne font que croître & embellir avec l'âge, sur-tout dans les endroits où les vents de la mer & autres gros vents ne les empêchent point de prendre leur élévation naturelle. Il vaut mieux donner à ces taillis de bonne essence vingt ou vingt-cinq ans de crue, que de les couper tous les neuf ans : on perd à la vérité une coupe, mais on est récompensé au double par la force des gaulis qu'on en retire, & qui sont d'un prix & d'un débit plus considérables du triple que le menu fagotage qu'on feroit de la coupe des mêmes bois à neuf ans.

4°. Pour connoître s'il vaut mieux laisser croître le bois en futaie, que de le couper en taillis, outre la connoissance du fonds de la forêt & du bois dont elle est plantée, il est essentiel d'examiner quel est le prix ordinaire des taillis & celui des futaies. Par exemple, si la coupe d'un arpent de taillis de dix ans ne se vend que cinquante livres, le taillis coupé tous les dix ans ne rapportera que deux cent cinquante livres en cinquante ans, au lieu que souvent une futaie de cet âge de même étendue, se vendroit le double & le triple, outre que l'on s'épargneroit l'embarras réitéré des coupes & des débits du taillis. Du moins c'est ce qu'il faut examiner, & ne couper ses bois qu'après une connoissance assurée & une combinaison exacte du plant, du terrein & du prix.

5°. Le dernier soin du maître qui veut vendre ou couper ses bois, regarde l'opération même de la vente ou coupe ; c'est-à-dire, qu'il est nécessaire qu'il ait pris ses mesures justes pour avoir le monde, les outils, les nourritures, l'argent, les places convenables, (& ce qui est le plus important), de prompts débouchemens pour la consommation de ses bois, en cas qu'il veuille les employer lui-même ; sinon examiner mûrement lequel vaut mieux, ou de les vendre en gros, & par cantons ou ventes, à un ou à plusieurs marchands ventiers ; ou en détail, par pieds d'arbres, à des charpentiers de terre ou de mer, menuisiers, charrons, forgerons, soit de verreries ou autres, & généralement à tous ceux qui peuvent avoir affaire du bois dont on cherche à se défaire, soit en grume ou autrement.

Les taillis se vendent assez ordinairement en détail, ou sur pied à tant la perche de terrein, ou débités en fagots, perches, cerceaux, &c.

Temps & saison de la coupe des Bois.

1°. La coupe des taillis se fait ordinairement toutes les dix années, qui est justement le temps de la durée des plus long baux. Il faut pourtant prendre garde, comme nous l'avons déja dit, à la nature du fonds & à la qualité du plant ; car il y a des terroirs ingrats & des arbres tardifs qui ne fournissent presque rien en dix aus.

Il seroit même à propos que l'on ne coupât point les taillis si souvent qu'on le fait, parce qu'au bout de neuf ou dix ans, le bois n'est guere propre qu'à faire des bourrées & des fagots, & ne peut servir à nul ouvrage ou marchandise. D'ailleurs, les baliveaux que l'on réserve du bois de cet âge, sont ordinairement ruinés par les bêtes fauves ou noires qui s'en jouent, par les bestiaux qui s'y vont frotter, par les vents qui les roulent, & par les délinquans qui les coupent & les emportent aisément. Il y auroit donc plus de profit & d'économie à laisser croître les taillis quelques années de plus, comme jusqu'à l'âge de quinze ou même de vingt années ; ils en vaudront le double, ce qui revient toujours au même.

Cependant il y a des terreins si féconds, & des natures de plants si séveuses, qu'on est obligé d'en couper les taillis tous les sept ans : ils sont ordinairement plantés de châtaigniers, tilleuls, marsauts, saules & autres bois blancs qu'on ne

débite qu'en cercles & menus ouvrages, & qui n'y seroient plus propres si on les coupoit plus tard.

2°. Quant à la coupe des futaies, il n'y a d'autre regle ni d'autre usage que la volonté du maître. Il doit pourtant se régler sur la qualité & sur l'âge du plant, pour le couper avant qu'il soit sur le retour : même aussi-tôt qu'il a acquis son état de perfection, & dans l'âge où il peut bien repousser. Il y auroit de l'imprudence à couper ses futaies sans avoir ces égards, à moins que ce ne fût le besoin, ou quelqu'occasion heureuse qui engageât le maître à s'en défaire brusquement.

3°. Nous parlons ici des coupes ou ventes *réglées*, c'est-à-dire, de celles qui se font suivant le cours & dans la regle ordinaire de l'exploitation des bois. Pour cela, on les divise en certaines portions, dont on coupe tous les ans un nombre fixe d'arpens tour-à-tour ; en sorte que chaque canton du bois, soit futaie ou taillis, est exploité à son tour ; les triages se succedent & renaissent sans cesse : il y en a toujours de tous les âges, on se défait du bon comme du mauvais, on renouvelle tout le bois, & en l'exploitant ainsi uniment & également par-tout, le bois ne se dégrade point, il est toujours du même revenu, & on a tous les ans des coupes certaines.

4°. Outre ces coupes ordinaires que les bois exploités en regle fournissent, il y a des coupes ou ventes qu'on appelle extraordinaires, parce qu'il n'y a point d'autres temps & d'autres regles pour les faire, que les hasards ou la volonté du maître qui y donnent lieu. Ce sont la coupe ou vente des *chablis*, celles des *baliveaux sur taillis*, & celles qui se font par *éclaircissement*, comme aussi celle qui se fait par *pieds d'arbres* ou par *recepage*. Tout cela sera expliqué ci-après au chapitre du *commerce des bois*. Il suffit ici d'y renvoyer.

Quant à la saison de la coupe du bois, le temps propre est depuis l'automne jusqu'à la fin de l'hiver, afin que la seve profite toute entiere pour la crue du bois, que l'abattis ne fasse point de tort à la recrue, & que celui qu'on coupe soit plus sec & plus sain : c'est pourquoi il est enjoint aux marchands ventiers d'abattre ceux qu'ils ont achetés avant le 15 Avril, qui est le temps que la seve commence à ranimer les plants ; &, si on coupoit les bois quand la seve monte, ils ne pourroient plus se resserrer, ni par conséquent servir aux bons ouvrages de charpenterie & de menuiserie ; & en outre la coupe du bois en seve fait mourir le pied.

Il y a pourtant quelques especes de plants qu'on n'abat qu'après l'hiver : ce sont ceux dont l'écorce sert à des usages particuliers, comme les chêneaux, le tilleul & l'aune. On ne les coupe que quand ils sont un peu plus en seve : par exemple, au commencement de Mai ou à la fin d'Août : autrement on ne pourroit pas les peler. Les vents du midi & du levant augmentent la seve, & facilitent le pelage.

Voyez l'estimation qu'on doit faire des bois pour en connoître la valeur lorsqu'on en veut vendre ou acheter au chapitre du commerce & débit du bois.

Ordre & manœuvre de la coupe.

1°. Il faut toujours se servir de la hache ou de la cognée, & non pas de la scie, ni même de la serpe, pour abattre les bois. La scie y laisse une chaleur qui le fait ordinairement mourir, ou l'empêche de repousser. La serpe l'écuisse & l'éclate. L'une & l'autre ne font pas tant de besogne que la cognée, n'abattent pas si près de terre, & ce sont des outils avec lesquels on peut faire plus de délits cachés qu'avec la cognée ; c'est pourquoi l'usage en est défendu dans l'abattis des bois.

Dans le jardinage même, où les arbres fruitiers ont bien moins de bois à nourrir, & où ils sont cependant amendés & soignés continuellement, il faut y ragréer les

endroits sciés, c'est-à-dire, couper avec la serpette la superficie & l'endroit que le mouvement de la scie a brûlé; autrement cet endroit pourrit & ne se recouvre jamais.

2°. On doit couper les futaies le plus bas que faire se peut, & les taillis à fleur de terre, sans les écuisser ni éclater, en sorte que les brins des cepées n'excedent pas la superficie de la terre s'il est possible, & que tous les anciens nœuds recouverts & causés par les précédentes coupes, ne paroissent point du tout. Plus le bois est coupé bas, plus l'abattis fournit: les rochers repoussent mieux, plus vîte & plus fort, & le plant de bois est plus uni.

3°. En faisant l'exploitation d'un bois, il est nécessaire de le couper par-tout, & de le couper tout de suite, tant les vieux chicots & souches, que le menu bois, les épines, genievres, les bois pillés, avortés, abroutis, & généralement tout le mauvais comme le bon, à rez-de-terre & tout d'un suivant sans recourir, quand même il y auroit des endroits qui paroîtroient ne pas valoir la coupe; car ce n'est qu'en les coupant qu'ils peuvent se fortifier par le recepage. La raison pour laquelle on doit couper tout de suite, c'est afin que tout soit d'une même venue, & qu'il n'y ait point de difformités. Lorsqu'on dit couper sans les *écuisser*, cela veut dire, sans les éclater en les abattant.

4°. Il ne faut point toucher aux *arbres de réserve*, tels que les baliveaux, arbres de lisieres & autres; mais on doit les conserver avec soin: ce qui n'est pas moins un précepte qu'un conseil d'économie, comme nous l'expliquerons ci-après.

Les particuliers même sont assujettis à laisser dans leurs bois, soit taillis, soit futaie, le nombre des baliveaux, tant anciens que modernes, marqués par l'ordonnance, & par un dernier arrêt du Conseil, du 19 Juillet 1723, au nombre de seize par arpent, le Roi a enjoint aux officiers des eaux & forêts, chacun en droit soi, de visiter les bois des particuliers, pour voir si la réserve des baliveaux aura été faite, en dresser procès-verbal; & en cas de contravention, les condamner aux peines portées par les ordonnances.

Le même arrêt ne permet l'abattis des baliveaux, qu'après que les propriétaires, soit particuliers ou autres, ont été faire au greffe de la maîtrise dont les bois sont ressortissans, leur déclaration des baliveaux qu'ils voudront y couper, pour que les officiers puissent, avant qu'on procede à la coupe, reconnoître la qualité & l'âge des baliveaux qu'on veut abattre; & ce à peine de 300 livres d'amende.

Ce n'est qu'après en avoir obtenu la permission dans cette forme, qu'il est permis, même aux particuliers, de couper leurs bois, tant taillis que futaies, à *blanc-étoc*, ou pour parler comme cet arrêt, à *blanc-être*, c'est-à-dire, sans y laisser ni baliveaux, ni autres arbres retenus.

Il ne faut pas non plus couper les bordures ou houssieres de bois rabougris & broussailles qu'on laisse souvent au bord des bois, soit taillis ou autres, parce qu'ils sont là exprès pour en rendre l'entrée plus difficile, sur-tout aux bestiaux. Souvent même, outre ces houssieres de broussailles, on laisse échapper & croître en futaie une ceinture du meilleur plant du bois tout autour des taillis: cela les met à l'abri des vents, & donne du gros bois dans le temps.

5°. On ne doit jamais laisser peler aucuns arbres, qu'ils ne soient abattus, parce que, quand on les pele sur pied, outre que le travail est plus incommode & plus long, il endommage toujours les souches, nuit aux cepées, & le bois même qu'on a pelé sur pied s'y desseche, & n'est plus d'un bon service.

6°. Il faut veiller à ce que les bûcherons en abattant, ne fassent tomber des arbres les uns sur les autres; & quand cela arrive, on doit dégager adroitement ceux qui, en tombant, se seront encroués sur ceux qui restent sur pied, & ne cou-

per ceux-ci que dans la nécessité, quoi qu'en disent les journaliers, qui ne demandent que de la besogne.

7°. En abattant les taillis, à mesure que l'on coupe, on en range proprement les ramiers en tas, & on les met, auparavant la pousse ou seve, dans les places les moins garnies de rochers de bois, de peur que les ramiers ne les étouffent quand ils veulent pousser; ce qui feroit un tort considérable.

8°. Il est nécessaire de vider les ventes, façonner & *débarder* le bois; c'est-à-dire, de le mener hors des taillis le plus tôt qu'il est possible, pour empêcher les voitures d'y entrer, parce qu'elles éclatent & rompent les nouveaux jets.

9°. En exploitant le bois, on doit repeupler de semence ou de plant les endroits dégarnis, n'y laisser aller aucuns bestiaux qu'ils n'aient au moins cinq ou six ans: & si la chose est praticable, l'enfermer de fossés ou de haies vives, pour le défendre du moins les premieres années de sa pousse.

10°. Il faut payer les ouvriers plutôt en argent qu'en bois, parce que celui qu'on leur donne en nature pour paiement, leur fournit des occasions & des prétextes pour en prendre d'autres.

11°. Quant aux façons & usages du bois, nous avons déja dit qu'on le débite en fagots, bourrées, cotrets, falourdes, bois de corde, bois de compte, échalas, lattes, cercles, bois de charpente, bois de sciage, de charronnage, d'ouvrage & bois merrain: on en tire aussi des écorces, dont on fait du tan, des teintures, des cordes à puits, &c. On en fait encore du charbon, des cendres qu'on vend par tonneaux aux verriers, &c. Toutes ces façons & usages seront expliqués ci-après au chapitre *du commerce du bois*, tant pour les marchands que pour les particuliers.

Pâturage & Panage.

Le pâturage est la paisson de l'herbe, & le panage ou la glandée est la paisson du gland.

Les bois fournissent encore cette double nourriture pour les bestiaux; mais c'est le produit des bois qui veut être le plus ménagé: il faut en cela avoir égard à l'âge du bois, à la qualité des bestiaux que l'on y met paître, & à la saison dans laquelle on les y met.

1°. On ne doit point les laisser aller dans aucun taillis ni autres bois, qu'il ne soit en âge de se défendre des bêtes; car une seule bête qui ne vaut pas quatre francs, y feroit du dégât pour plus de cent livres. Mais on n'en peut pas fixer l'âge au juste, & les coutumes sont très-différentes sur ce point. On ouvre les bois au pâturage dans des endroits à trois ans de recrue; dans d'autres à quatre, cinq, six, & quelquefois davantage, parce qu'il y a des fonds plus féconds & des bois plus tardifs les uns que les autres. Les hautes futaies ne poussent pas si vîte que les taillis: parmi les taillis mêmes, ceux où le chêne domine ne poussent pas non plus si promptement que là où se trouve beaucoup de bois-blancs. L'ordonnance de 1669 ordonne que tous les bois des communautés soient tenus en défends jusqu'à ce que le rejet soit au moins de six ans: en effet, les bois ne sont guere en état de défense avant ce temps; & dans ces premieres années on doit plutôt leur laisser prendre une belle venue qui fera du profit pour toujours, que de risquer à les ruiner pour un petit intérêt de pâturage.

2°. Quand ils sont d'âge à être pâturés, il faut toujours avoir grand soin qu'aucuns bestiaux n'y entrent avant la fin de Juin, sur-tout depuis la mi-Mai jusqu'à la mi-Juin, qui est le mois qu'on appelle de *défends*, parce qu'alors le bétail mangeroit tout le brout du bois & le ruineroient.

Tout le temps du mois de Mai jusqu'à la mi-Juin est aussi appelé le temps de

faonaison

faonaison, parce qu'alors les bêtes sauvages font leurs petits; c'est une seconde raison pour laquelle le pâturage dans les bois est alors interdit: & comme la faonaison avance ou recule souvent de quinze jours, les officiers des maîtrises peuvent & doivent avancer ou proroger ce temps de défends pour le pâturage. Il finit ordinairement à la Saint Remi.

3°. Le nombre des bestiaux est de deux vaches & de quatre porcs par feu & ménage pour chaque maison usagere, quand la concession n'est pas générale pour tous les bestiaux des usagers.

Il ne faut jamais laisser aller chevres, brebis ni moutons dans les bois, parce que ce sont toutes bêtes dont la dent est venimeuse pour le plant, du moins elles broutent tout; de plus, l'haleine des moutons est nuisible & les chevres sont trop difficiles à garder. Les porcs sont aussi des bêtes mal-faisantes, qu'on ne doit y souffrir que dans la saison de la glandée, qui est depuis le premier Octobre jusqu'à la fin de Janvier, un peu plus ou un peu moins.

4°. Il est nécessaire de ne mettre de bestiaux dans les bois qu'à proportion de ce qu'ils y peuvent trouver de pâture; les faire paître, à garde faite, tous ensemble le plus qu'il se peut, & leur pendre des sonnettes au cou, pour être averti des lieux où ils pourroient faire du dégât & s'égarer.

5°. Outre ce que les cochons consomment de glands, tant qu'ils sont en panage dans les forêts, on peut encore faire amasser du gland quand l'année en est abondante, afin de le garder pour une année ou une saison plus rude: on en donne aussi de tout broyé en mangeaille aux poules durant l'hiver; mais il fait avorter les moutons & brebis, & il desseche les vaches.

ARTICLE IV. *Préceptes pour la conservation ou le rétablissement des Bois.*

I. Le premier soin du maître doit être de connoître au juste l'étendue de ses bois, pour prévenir les usurpations & savoir son compte: il doit en même temps savoir l'état des différens triages de son bois, le nombre qui sert en futaie, la nature du fonds, la qualité du plant, jusqu'à quel âge il profite, & ce que le bois peut produire: il doit visiter aussi les lieux rabougris, les clairieres & les places qui se trouvent vides, ou naturellement, ou par vol & méchanceté, pour régler sur tout cela le débit de ses bois, le temps & la quantité des coupes, les améliorations, &c.

II. Un point d'économie des plus importans pour les bois, c'est d'en régler les coupes & les ventes, pour que la quantité & le temps en soient toujours certains & égaux, comme nous l'avons expliqué ci-dessus, afin que le bois soit bien exploité, le revenu égal, & les ressources ménagées pour le besoin & pour les bonnes occasions.

III. Il faut *user* les bois dans les âges, dans les temps, & suivant les manieres convenables, c'est-à-dire, qu'ils soient assez forts pour être de bon débit; qu'ils ne soient point sur le retour, ni d'un âge à ne pouvoir plus repousser; qu'ils soient coupés hors de seve.

Baliveaux, Lisieres & autres Arbres de réserve.

IV. En coupant les bois, il y a certains arbres de réserve qu'on doit y laisser, parce que c'est ce qui sert le plus à conserver ou à repeupler le bois.

1°. On réserve donc les *baliveaux* ou *étalons:* ce sont les arbres de la meilleure espece, du plus beau brin, de la plus belle venue, & les plus vifs qu'il y ait dans le bois, soit chênes, châtaigniers, hêtres ou autres, suivant la qualité du plant;

on les y laisse pour qu'ils repeuplent le bois par leurs racines, & par les fruits ou graines qui tombent de leur tête, & afin qu'on puisse toujours les trouver au besoin pour en faire du bois de charpente.

Par l'ordonnance des eaux & forêts, quand on coupe un taillis, il faut y laisser seize baliveaux par arpent, des plus beaux brins, & de l'âge du taillis, outre les anciens & les modernes; & la même ordonnance en demande dix par arpent dans les futaies qu'on abat. Ainsi voilà une loi d'économie que tout propriétaire a doublement intérêt d'observer; 1°. parce que c'est pour la conservation de ses bois qu'elle est faite; 2°. parce que l'ordonnance le veut, sous peine de cinquante livres d'amende pour chaque pied de baliveaux coupé.

On appelle *jeunes baliveaux*, ceux qui sont de l'âge du taillis que l'on coupe: quand on abat les taillis, ils quittent ce nom pour prendre celui d'arbres, & alors ils s'appellent *arbres-baliveaux*, *arbres-réservés*, ou simplement *lais*. On nomme *baliveaux modernes*, ceux qui ont été réservés lors de la coupe précédente, & *baliveaux anciens*, ceux qui l'ont été lors des coupes plus reculées. A la campagne, on appelle très-communément les baliveaux de l'âge du bois, *étalons*, parce qu'ils repeuplent les ventes.

On distingue encore les baliveaux de *brin* & les baliveaux de *souche*: les premiers sont ceux qui viennent uniques sur un seul pied; ils sont les plus estimés, parce qu'ils sont de plus belle venue & de meilleur usage: le baliveau de souche est le maître brin qu'on réserve entre tous ceux qui sortent d'une même souche; assez souvent ils réussissent bien; mais ils ne sont jamais du relief de ceux de brin.

Les particuliers ont la liberté de disposer de leurs baliveaux, après l'âge de quarante ans dans les taillis; & de cent vingt ans dans les futaies.

2°. Les *pieds corniers* & les arbres de lisieres ou parois, sont tous arbres qui forment l'enceinte de la vente; ils sont sacrés pour le marchand. Les pieds-corniers sont ceux qui occupent les coins de la vente: on les marque au pied en dedans la vente, & au corps sur chaque ligne de clôture. Les *lisieres* & *parois* regnent sur chaque ligne de clôture, d'un pied-cornier à l'autre: on les marque au corps, sur chacun de leurs côtés, vis-à-vis l'un de l'autre; & c'est pour cela que ces plaques s'appellent *faces*, *miroirs* ou *regards*. Les gens de forêts nomment *parois*, les arbres de lisieres qui regnent entre deux futaies; & simplement *lisieres*, ceux qui séparent une futaie d'avec des basses tailles ou des terres aux champs. Les baliveaux ne se marquent que d'une empreinte au corps.

Quoique l'ordonnance veuille qu'on réserve les baliveaux anciens & modernes aussi-bien que les nouveaux, cependant il y a bien des forêts qui sont d'un si bon fonds de revenu, qu'on y laisse aux marchands tous les baliveaux d'au dessous de l'âge, à moins qu'il ne s'y en trouve quelques-uns de belle essence à conserver, auquel cas on les marque au corps & au pied; & c'est ce qu'ils appellent proprement, *arbres de réserve*.

On ne doit jamais toucher aux arbres de lisieres qui sont sur les extrémités des forêts, ou qui les séparent des chemins & des autres héritages, parce qu'ils servent de défense & d'abri, & qu'ils repeuplent les bords qui sont toujours exposés: la plupart des forestiers & tous les riverains sont persuadés que ce sont des bornes naturelles, communes entr'eux & les propriétaires des forêts; de sorte qu'il vaut toujours mieux pour ces propriétaires, de les y laisser, & d'en marquer d'autres plus jeunes à l'extrémité de leurs bois, que d'y donner entrée aux riverains en supprimant ces lisieres limitrophes.

De même, bien des gens ne coupent jamais les *bresses*, c'est-à-dire, les méchantes tailles qui bordent leurs bois; il y auroit peu de chose à en tirer: ils les laissent, parce qu'elles servent toujours à défendre les bois des bestiaux, des passans & des

malfaiteurs, & qu'elles rompent du moins la force des vents, qui font grand tort aux bois, non-seulement en ce qu'ils en brisent beaucoup, mais encore en ce qu'ils les *roulent*; & les bois *roulés*, c'est-à-dire, battus de vents, sur-tout pendant que la seve dure, ont les cernes séparés, qui ne font point corps avec tout l'arbre; ils se rabougrissent, & ne sont jamais bons à mettre en œuvre.

3°. Outre les baliveaux & les arbres de lisieres, la prudence veut, & l'ordonnance exige des marchands ventiers, qu'on ne touche point aux arbres fruitiers qui se rencontrent dans la coupe des bois qu'on abat, parce que ce sont ordinairement des arbres d'une bonne espece, & qui repeuplent le plus par la quantité de fruits qui en tombent; ce qu'il ne faut pourtant point étendre aux arbres fruitiers de petite espece, qui sont plus propres en taillis qu'à aucun autre usage, comme cornouillers & merisiers, qui n'auroient pas un pied & demi de tour; ni même aux arbres d'une espece considérable, quand cette espece est le plant dominant du bois; car il se trouve des forêts qui sont presque toutes plantées, par exemple, de châtaigniers, qui, dans ce cas, ne doivent certainement point être exceptés de la coupe, quoique ce soient des fruitiers, puisqu'alors ils font presque tout le bois qui est à abattre.

Dans les coupes qui se font en regle dans les grandes forêts, ceux qui les achetent, doivent laisser non-seulement les baliveaux, les arbres de lisieres & les fruitiers, mais encore les pieds-corniers, les tournans & les parois, qui sont tous arbres qu'on réserve, & qu'on marque d'un ou de plusieurs marteaux, pour servir de limites aux grandes ventes qui se font dans les formes de la justice.

On prévient le dégarnissement de ses bois & les breches des fossés, en obligeant de temps en temps les fermiers ou les marchands à qui l'on vend les coupes de ses bois, à semer ou planter & fossoyer les endroits qui s'affoiblissent; cela ne leur coûte presque rien en détail, & fait grand profit au maître. C'est pourquoi il y en a qui chargent leurs fermiers par tous les baux, de faire ou entretenir des fossés tout autour de leur bois, & d'y semer ou planter, dans des endroits que le maître leur indiquera, une certaine quantité de terrein à chaque coupe, ou par chaque année.

Il est essentiel de ne laisser emporter glands, feines, ni châtaignes, ni même couper l'herbe de la forêt, car les fruits qui y restent, produisent de nouveaux plants entre la glandée, les herbes & les ronces, & défendent & humectent les bois: en sciant l'herbe, on scie quantité de jeunes plants; souvent même la cueillette des fruits sauvages & de l'herbe, n'est qu'un prétexte que les voisins prennent pour venir faire le dégât dans vos bois.

4°. Quant aux places vides de quelqu'étendue, lorsqu'il s'y en rencontre, c'est un abus de les mettre en garenne; parce qu'outre la perte absolue du bois que le temps pourroit y faire renaître, on doit encore s'attendre à voir bientôt les environs abroutis.

Il est aussi très-dangereux de les donner à cens ou autres titres à des communautés ou à des particuliers; car c'est enfermer le loup dans la bergerie.

Ainsi il vaut mieux y semer des fruits, ou y mettre des plantes propres au terroir; il n'y en a point de si mauvais, qui ne rende avec usure la dépense qu'on y fait.

Quand on a recepé, ou que l'on veut conserver quelque triage ou quartier de bois, on le ferme de fossés & de palis, ou de haies seches, pour le mettre en défends.

Le Bois acquiert-t-il le plain?

C'est un ancien proverbe, que le bois acquiert le *plain*, c'est-à-dire, la terre d'à côté, par argument de la novelle 56. Ceux qui aiment le fisc, appliquent cette

espece d'axiome indéfiniment à tout ce qui environne la forêt, à moins qu'il n'y ait bornes ou titres contraires. Les riverains prétendent qu'elle signifie simplement que le bois s'étend & gagne toujours sur les terres voisines, sur-tout quand elles sont bonnes; qu'ainsi ils ont raison de se défendre de ses excroissances. L'explication la plus naturelle de cette maxime est celle qu'en donnent les deux coutumes de Bourgogne, c'est-à-dire, que la terre qui est demeurée sans culture pendant les trente ou quarante années qu'il faut pour prescrire, appartient au seigneur haut-justicier, à cause de sa forêt joignante, quand il n'y a point de séparation entre la forêt & le *plain*, par bornes, murs, fossés ou autres marques : & dans ce cas, c'est moins le bois que la haute-justice jointe au fief, qui acquiert le *plain*; encore s'en défend-on par une possession prescrite des *orées* du bois.

Riverains & Usagers.

VI. On appelle *riverains*, tous ceux qui ont maisons ou terres près des forêts; & *usagers*, ceux qui ont dans les bois d'autrui, des droits d'usages, soit de bois à bâtir & réparer, brûler ou hayer, soit de pâturage & glandée, comme nous l'expliquerons ailleurs. Il s'agit seulement ici d'observer que la plupart des dégâts qui se font dans les bois, viennent des riverains & des usagers; c'est pourquoi l'on ne sauroit trop veiller à se défendre de leurs entreprises.

Pour y réussir, à l'égard des riverains, il faut se bien borner & clorre, sur-tout quand on a, à une demi-lieue près de soi, des verriers, tourneurs, saboticrs, cercliers, cendriers, & autres gens qui travaillent en bois : on doit aussi écarter le plus que l'on peut, les gens inutiles & vagabonds, &c.

Il n'y a à cet égard rien de meilleur à faire, pour qui le peut, que de faire pratiquer pour ses bois, ce que l'ordonnance des eaux & forêts enjoint à tous les riverains des forêts qui appartiennent au Roi, ou qui sont tenues de lui en appanage, par engagement, en grurie, grairie, ségrairie, tiers ou danger. Nous en allons rapporter quelque chose, afin que chacun puisse pratiquer ce qui lui sera possible en cette occasion, & pour que ceux qui sont voisins des bois du Roi, sachent de quoi ils sont tenus: 1°. ils doivent se clorre de fossés de quatre pieds de largeur & cinq de profondeur; 2°. ils ne peuvent planter qu'à plus de cent perches de distance; 3°. leurs biens sont sujets aux visites des officiers des maîtrises royales, & ils n'y peuvent rien changer sans les y appeler; 4°. tous les contrats d'acquisition d'héritages riverains doivent en marquer au juste la qualité, l'étendue & les tenans aboutissans; 5°. on ne peut enlever ni sable, ni terre, ni marne, ni argille dans l'étendue & aux reins des forêts du Roi, ni faire de la chaux qu'à cent perches de distance; 6°. il est défendu d'avoir des maisons bâties sur perches dans ces forêts, ou à une demi-lieue à la ronde; il n'est pas même permis d'y bâtir châteaux, fermes ni maisons, qu'à plus d'une demi-lieue; 7°. ceux qui habitent dans ces forêts ou sur les rives, ne peuvent y faire commerce ni tenir atteliers de bois; & ils n'en peuvent ramasser que ce qui leur est nécessaire pour leur chauffage; 8°. tous ceux qui travaillent en bois, comme charrons, tonneliers, sabotiers, &c. ne peuvent avoir d'atteliers qu'à plus d'une demi-lieue des bois; 9°. tous les usagers & les riverains qui ont des maisons ou autres héritages dans l'enclos ou à deux lieues des bois du Roi, sont responsables de tous les délits que leurs charretiers, bergers, vachers & autres domestiques y peuvent faire.

Le seul & sûr moyen pour conserver une forêt, est de faire payer sévérement les amendes des délits, pour contenir les riverains. Voyez au reste ce qui sera dit ci-après des droits d'usages, au chapitre VI du livre V, à la fin de ce volume.

Détail sur les bois.

VII. Tout homme prudent doit empêcher, le plus qu'il peut, qu'on ne fasse aucun arrachis dans ses bois, soit de chêne, charme ou autres plants, point ou peu de cendres & de charbonnieres, à cause du dégât que cela occasionne, & du danger du feu; ou s'il permet d'en faire, il sera attentif qu'on n'en fasse pas plus qu'il ne l'aura permis, & qu'on ne les fasse pas ailleurs que dans les places les plus vides & les plus éloignées qu'il aura indiquées pour ce sujet: de même qu'on ne mette le feu à aucunes bruyeres; qu'on ne fasse de la chaux qu'à cent perches de distance du bois; qu'on n'y pele, ceinture, charme, éhoupe, ébranche ni coupe aucun arbre; qu'on ne vole dans ses bois ni fruits, ni bois; qu'on n'étende point les usages qui peuvent y être dûs, au-delà des personnes & de la quantité qui en est due. Il doit aussi ne point vendre ses bois par pieds d'arbres, parce qu'ils dépérissent considérablement lorsque les beaux brins en sont ôtés; ne point laisser écorcer aucun de ses arbres tant qu'ils seront sur pied, à cause qu'on endommage presque toujours la souche qui doit receper; & le tronc écorcé sur pied (quand même il n'auroit été que cerné) se desseche, & n'est plus d'un bon usage: il faut encore qu'il paie ses ouvriers plutôt en argent qu'en bois, afin qu'ils n'aient point occasion d'en voler: enfin il doit se faire une étude particuliere de l'ordonnance des eaux & forêts, pour en pénétrer l'esprit, & appliquer à son profit les traits de prévoyance & d'économie qui y sont répandus par-tout, & qui la font passer pour une des plus belles ordonnances qui aient jamais paru.

Au reste, voyez le chapitre du commerce du bois ci-après.

Article IV. *De l'Essartement ou Défrichement des Bois, Buissons & Haies.*

Nous avons parlé ci-devant, au chapitre des prés, de la maniere de les défricher, pour les mettre en novales, quand ils ne rapportent plus d'herbes. On essarte ou on défriche les bois à peu près de même, lorsqu'ils se trouvent rabougris, broutés, brûlés ou ruinés par les dégâts des riverains, & hors d'espérance d'être de bon rapport en bois. C'est ainsi qu'on voit aux bords des grandes forêts des pâtures très-étendues, qu'on nomme souvent des *ruines*, parce que ce sont en effet des ruines des forêts, que les riverains tâchent ordinairement de faire passer pour des *communes*.

On voit aussi de pareilles places vides dans les forêts mêmes; & nous avons déja dit qu'il valoit mieux repeupler ces places, ou y mettre des plants d'arbres convenables au terrein, que de les vendre ou de les donner à rente à d'autres, parce que ce seroit se donner de nouveaux malfaiteurs, & enfermer le loup dans la bergerie.

Mais, lorsque ces places ne sont point propres à être mises en bois ou en plant, soit à cause qu'ils n'y réussiroient pas, ou parce qu'ils seroient trop exposés au pillage: alors, pour peu que la terre soit bonne, ce qu'on connoît en y voyant beaucoup d'herbes & du fonds, il faut les défricher, quand même ce ne seroit que des côteaux; ils seront toujours bons en avoines & autres menus grains, & sur-tout en sainfoin. On voit, dans les forêts, des censes, des hameaux & des villages entiers qui s'appellent encore des *essarts* ou des *essartis*, comme les anciens *déserts* de Fontainebleau, parce que ce sont en effet des bois essartés; car, à proprement parler, on *essarte* les bois & on *défriche* les terres.

Pour essarter les bois, buissons ou haies, on doit d'abord arracher tous les arbres

fruitiers, puis couper tout le plan, gros ou menu, le plus près de terre qu'on peut: que le bois soit en seve ou non, n'importe, quand il seroit même abattu en pleine seve, il en repoussera moins. Ensuite on essouchete & on déracine exactement, à coup de cognée, de pique & de beche, tout ce qui peut l'être; on met le terrein à l'uni ou à peu près, & on brûle les épines, ronces, fougere & herbes qui y sont restées, tant pour les détruire, que pour donner un premier amendement à la terre par les sels de leurs cendres; puis on y fait un premier & profond labour: on peut ensuite y lâcher les cochons si l'on veut: ils n'y feront que du bien en fouillant la terre, & en rongeant ce qui peut être échappé de racines ou de mauvaises herbes; les bruyeres & genêts, &c. ne sauroient être trop essartés & fouillés trop avant. Après un second labour, on y seme du trefle ou de la vesce, des pois, des feves ou de l'avoine les trois premieres années, & ensuite du blé; ou du moins on met tout d'un coup la terre en sainfoin. Il est bon de la fossoyer & de la clorre, ne fût-ce que de haies seches, pour mieux tenir & la novale & les bois voisins en défends. On ne fume les novales qu'après quatre ou cinq récoltes, quand ces terres ont jeté leur feu.

Lorsqu'on abat quelques cepées ou pieds d'arbres, quelques buissons ou haies sans les *essoucheter*, c'est-à-dire, sans arracher les souches & les racines du plant; en ce cas, si on veut qu'il ne repousse plus, de même qu'aux épines & ronces nouvellement coupées, il faut les étouffer en les couvrant & mottant de terre franche bien pilée & bien battue; en sorte que les souches & racines n'ayant plus d'air, meurent & pourrissent en terre. On ne doit pas en laisser approcher les bestiaux de toute l'année, de peur qu'ils n'aillent ébouler les mottes & éventer le plant qu'on veut ruiner.

Dans les Ardennes & dans le pays entre Sambre & Meuse, où il ne croît presque point de blé, on seme seulement du seigle dans les bois nouvellement coupés: les paysans grattent la superficie de la terre & la font brûler avec le même bois & les bouts des branches qui restent après que l'on a façonné tout ce qui peut se mettre en fagots; & cette terre brûlée étant répandue & mêlée avec la cendre remplie des sels de ce bois, rend le fonds fertile; le seigle qu'ils y sement, croît fort bien sans autre façon; le feu retarde le rejet du bois pour cette premiere année; ensuite on le laisse croître jusqu'à ce qu'il soit en état d'être mis en coupes: ainsi ces terres ne peuvent être semées qu'une fois en huit ans.

CHAPITRE VII.

Des Garennes & des Clapiers.

C'EST encore ici un des articles des plus fructueux & des plus agréables de la Maison rustique: il n'est pas moins important que celui de toutes les volailles de la basse-cour, sans en excepter le colombier, car les lapins peuplent beaucoup, & les hazes donnent tous les mois de l'année cinq ou six petits: en sorte qu'en une année on a beaucoup de lapins à vendre, sans compter ce qu'on en réserve pour sa provision & pour ses amis, outre le plaisir que l'on a encore de les prendre à l'affût ou au furet, &c. & avec cela les lapins ne demandent, ni soins ni dépense, puisqu'ils se logent, se nourrissent & s'entretiennent d'eux-mêmes dans des endroits assez ingrats qu'on leur abandonne.

La *garenne* est un bois taillis ou une bruyere où les lapins vivent en liberté, s'y nourrissent & s'entretiennent d'eux-mêmes; ce qui est différent du *clapier*, qui est

un endroit particulier, bien muré & bien maçonné, dans lequel on nourrit des lapins domestiques.

Il y a deux sortes de garennes, les garennes *forcées* & les garennes *ouvertes*. Les garennes *forcées* ou *privées* sont celles qui sont closes de murs ou de fossés à eau, si bons que le lapin n'en puisse sortir, soit en franchissant le fossé, s'il étoit étroit ou à sec, soit en fouillant au dessous. Ces sortes de garennes ne sont point défendues, tant qu'elles ne font point de tort aux héritages voisins. Les garennes *ouvertes*, ou qui ne sont fermées que de fossés communs ou de haies vives qui n'empêchent pas le lapin de vaguer au dehors, ne sont point permises en France sans lettres-patentes du Roi, ou du moins sans un titre ou une possession ancienne, qui suppose la permission du Roi & le consentement des sujets; & cela à cause du dégâts que les lapins font aux environs de leur demeure. C'est ordinairement au seigneur de la paroisse, que le droit de garenne appartient exclusivement à tout autre. On appelle *garenne privilégiée* ou *jurée*, une certaine étendue de terre dans laquelle le Roi a donné un droit de chasse, à l'exclusion de tous les seigneurs voisins ou enfermés dans ce territoire. On appeloit autrefois *garenne d'eau*, les étangs & viviers; & ce qu'on nomme encore aujourd'hui *varenne*, n'est proprement qu'un entre-deux de côteaux, ou une plaine qui ne se fauche & ne se laboure point; mais qui reste en friche pour le gibier.

On fait encore des *garennes à eau* ou à poissons, qui ne sont autre chose qu'un amas de planches ou de fascines qu'on arrange dans les grandes pieces d'eau, comme étang ou riviere, pour y attirer & pêcher le poisson; mais il ne s'agit ici que des vrais garennes à lapins.

Assiette de la Garenne.

Il faut placer la garenne sur quelque côteau exposé au levant ou au midi, parce que le lapin, qui aime la chaleur & le soleil, ne veut point terrer au nord & rarement au couchant. Le terrein de la garenne doit être sec & médiocrement léger, tenant un peu du sable, sans être ni trop fort ni trop menu, pour que le lapin puisse y faire des terriers qui ne s'éboulent point.

On doit sur-tout éviter les lieux marécageux, car rien n'est plus contraire aux lapins que l'humidité & le froid: il est bon que la garenne soit un peu près de la maison, pour qu'on n'ait pas si loin à courir, & qu'elle soit moins exposée aux fureteurs: il ne faut pourtant pas la placer de maniere qu'elle gâte les vues de la maison, ni la mettre trop près des jardins; le lapin y auroit bientôt fait le dégât malgré les murs, parce qu'il pénetre extrêmement loin par la fouille; ce qui est cause qu'il y a toujours de la stérilité autour des garennes & clapiers. C'est pourquoi, en les plaçant, il faut compter pour perdu le terrein qui borde la garenne.

On la fait assez souvent d'un bois taillis qui sera près de la maison, où le lapin puisse se loger promptement: il y réussit assez bien, & cela n'empêche pas qu'on ne coupe le taillis dans les temps ordinaires.

Cependant nous aimerions mieux, quand on peut choisir, laisser le taillis servir seulement à l'usage de taillis, & placer les lapins ailleurs sur quelque côteau de bruyeres, sableux & bien exposé, à cause que le lapin y est plus facile à chasser, & qu'il peuple davantage que dans les taillis, où les renards, les loups & autres bêtes champêtres leur font continuellement la guerre: outre cela, le lapin fait toujours tort aux taillis, parce qu'il en broute les surgeons naissans & les racines, & qu'il fouille tout le terrein.

Un lieu ainsi peuplé de lapins hors d'un taillis, est proprement une garenne. On y doit planter beaucoup de pruniers sauvages, fraisiers, framboisiers, mûriers,

genêts, groseillers, romarins, & sur-tout grand nombre de genevriers; car les lapins sont très-friands de la graine de ces arbrisseaux: quant aux herbes, si le terrein n'en produit pas de soi-même, on y seme du laceron, du seneçon, du thym, du serpolet, des chicorées, laitues, choux, éclaires, chardons, navets, pois & autres semblables qui font une ample & bonne nourriture aux lapins, pourvu que les gros légumes n'y dominent pas.

Au surplus, il ne leur faut pratiquer, ni loge, ni ruisseau pour boire; car ils ne savent que trop bien se loger sous terre, & rien ne leur est plus contraire que l'eau.

Quant à la clôture de la garenne, à moins de la faire de murs profonds & contre-maçonnés en terre, comme nous le dirons des clapiers, le mur sert moins à enfermer le peuple de la garenne, qu'à en défendre l'entrée aux bêtes ennemies. C'est pourquoi bien des gens se contentent de les clorre d'un fossé profond, qu'on garnit des deux côtés d'une forte haie vive, à laquelle on ne laisse aucun trou; ce qui fait presqu'autant qu'un simple mur qui coûte beaucoup plus. Autrefois on avoit assez l'usage des fossés à eau pour empêcher les lapins de sortir de la garenne, & les bêtes ennemies d'y entrer; mais le voisinage de l'eau est très-mauvais pour les lapins, & de pareils fossés sont très-difficiles à faire sur les côteaux, où doivent être placées les garennes: aussi en voyons-nous quantité qui sont très-peuplées, quoiqu'il n'y ait ni mur, ni fossés. Les lapins ne quittent point le lieu où on les a mis, quand il est bien choisi; ou s'il ne leur plaît pas, quoi que l'on fasse, ils n'y resteront pas.

Pour les garennes forcées, un mur de maçonnerie rustique suffit, pourvu qu'il ait trois pieds de profondeur, solide en terre, & deux pieds au dessus: le surplus de la hauteur qu'on voudra donner à ce mur de clôture, peut se faire de simple bauge; & cette profondeur de trois pieds en terre est suffisante pour contenir les lapins, parce qu'ils creusent beaucoup plus pour se terrer dans leur demeure ordinaire, que pour en sortir. Le haut du mur, au dessous du chaperon, doit être garni d'une tablette saillante, ou d'un rouleau d'épines, regnant tout autour, pour empêcher le saut des fouines, des chats & des renards, qui entreroient dans la garenne & détruiroient les lapins.

Plus une garenne est spacieuse, plus les lapins y profitent. On tient que quatre à six arpens bien peuplés & conservés fournissent tous les ans plus de deux cens douzaines de lapins. On peut se régler sur les essais des premieres années, quand la garenne est une fois peuplée. Il ne faut pas moins de deux ou trois arpens de garenne pour y avoir une centaine de lapins de fonds. Ainsi dans une garenne de cent arpens, il n'en faudra jamais laisser pendant l'hiver plus de quatre mille.

Peuplement de la Garenne.

On la peuple & on la repeuple, ou en achetant des hases pleines qu'on y jette, & dont on laisse multiplier la race sans la chasser les deux premieres années, & fort peu la troisieme; ou par le secours du clapier, qui est une voie plus prompte, plus sûre, & qui coûte moins.

Des Clapiers.

Un clapier est un terrein clos de murailles, comme un jardin, partie couvert, partie découvert, & bien maçonné, dans lequel on enferme & l'on nourrit des lapins.

Toutes les personnes entendues ont un clapier pour peupler leurs garennes, & les

les peupler quand elles ont été dégarnies par quelque forte vente, ou par quelque bête ennemie : c'est une bonne prévoyance ; la garenne est peuplée tout d'un coup, & s'entretient bien mieux, & à moins de frais, que quand, au défaut du clapier, il faut recourir aux marchés pour avoir des hases pleines. Outre cela, les lapins de clapier peuplent bien plus que ceux de garenne, & quoiqu'ils ne valent pas ceux-ci à beaucoup près, on ne laisse pas que de les vendre. Ainsi le clapier sert à deux fins très-utiles ; il sert à peupler & repeupler les garennes, & il sert lui-même de garenne.

On place le clapier dans quelque coin de la cour, du jardin, ou dans la garenne même, afin que les petits lapins s'y fassent, & puissent passer commodément du clapier dans la garenne, par un côté du clapier qu'on laisse laté, pour qu'ils aillent & viennent vers leurs meres.

On doit mettre dans le clapier quelques loges, faites avec des planches ou des pierres plates en forme de terriers, pour que les lapins s'y retirent ; & quand le tout est en état, on y jette le nombre de lapins que l'on juge nécessaire pour y multiplier. On y met ordinairement un mâle sur vingt-cinq à trente femelles : d'autres ne donnent que dix à douze hases à chaque lapin, mais c'est trop peu ; plus il y a de femelles, plus le peuple augmente.

Pour que cette peuplade ne s'ouvre point une sortie, en fouillant jusques par-dessous les murs du clapier, on observe d'en faire les fondemens bien profonds ; on y fait une maçonnerie solide, & l'on pose un bon pavé, la pointe en haut, tout autour des fondemens : les lapins ne pourront point creuser au delà, & demeurant enfermés dans un petit espace, ils y peupleront à foison.

Au lieu d'y laisser le terrein tout uni, on le met par petits monts, afin que les lapins s'amusent à le fouiller : on leur donne de la mousse & du petit foin pour faire leurs nids.

On les nourrit de son, d'avoine, & de toutes sortes de fruits & d'herbes pendant l'été : l'hiver on leur donne du son sec, du foin le plus menu & le meilleur, & quantité d'autres choses auxquelles ils s'accoutument aisément.

Quand il y a quelques femelles pleines qui approchent du terme, il faut tenir les mâles enfermés dans les tanieres qu'on leur a faites ; car souvent les lapins détruisent leurs petits pour jouir des meres.

Ces animaux sont extrêmement chauds, & ils multiplient si fort, que cela a fait croire à plusieurs personnes que le lapin étoit hermaphrodite. Les lapines sont sujettes à la *superfétation*, c'est-à-dire, à concevoir de nouveau, quoique déja pleines ; on dit même qu'on en a vu qui, dans le temps qu'elles alaitoient leurs petits, ne laissoient pas que d'en mettre bas deux ou trois, & qu'au bout de quatorze ou quinze jours, elles en donnoient encore autant.

Un peu avant que les hases lapinent, on doit les mettre seules dans des terriers particuliers, & les y tenir enfermées avec leurs petits jusqu'à ce qu'ils puissent se passer d'elles ; ils en seront mieux élevés, les meres plus fécondes, & il n'y aura pas à craindre que les vieux mâles tuent les jeunes. On peut pourtant lâcher la hase au mâle dans quelqu'endroit écarté, peu de temps après qu'elle a mis bas ses petits, afin qu'elle en conçoive d'autres qui avanceront toujours pendant qu'elle nourrira les premiers.

Si le clapier est bien garni, aussi-tôt que les petits seront assez grands pour pouvoir se passer de la mere, il faudra les mettre dans la garenne pour la peupler, & en même temps pour les rendre sauvages, parce que s'ils restoient plus long-temps dans le clapier, ils deviendroient lourds & endormis comme les lapins de clapier, qui sont plus gras, mais plus pesans & bien moins bons que les sauvages : c'est aussi pour cela qu'on ne doit jamais mettre dans une garenne les lapins de

clapier, quand ils sont une fois grands, à cause que, n'étant pas assez agiles, ni accoutumés à courir comme les autres, ils sont presque toujours la proie du renard.

On met trois mâles sur cent femelles de lapins qu'on jette à la garenne, & on les y laisse multiplier jusqu'à la troisieme année qu'on commence à les chasser modérément, & si elle n'est pas encore assez peuplée, on y met toujours du peuple du clapier à mesure qu'il y en naît.

Autre maniere de peupler une Garenne.

Il faut avoir un garennier assidu & fidele, lui bâtir dans le bois une petite maison en lieu commode, avec une cour d'environ trente pieds en quarré, fermée de murs de terre ou de cailloux, & couverts de chaume, le long desquels on fera des cages à lapins pareilles à celles où l'on nourrit des lapins privés, avec des haies, comme aux lapins de clapier, garnies de bouquets à suffisance, selon la quantité de hases qu'on voudra y mettre, six hases à chaque bouquet.

On laisse à quelques endroits des murs de la cour du garennier, des petits trous quarrés, suffisans pour que les lapreaux qui commenceront à sortir dans la cour, puissent aller & venir dans les bois voisins, sans qu'ils puissent y rentrer quand ils seront grandis environ de deux tiers. Les hases entretenues ainsi, & nourries de son, d'herbes & d'avoine, donneront tous les mois des petits, tant qu'à la fin la garenne n'en sera que trop peuplée.

Comme le grand nombre de mâles est la destruction du clapier & de la garenne, à cause, comme nous l'avons dit, qu'ils font mourir les petits pour jouir des meres, il faut toujours détruire les mâles dans l'un & dans l'autre. Pour cela on y fait la chasse avec des furets, ou bien on les rabat avec des panneaux; & de tous les lapins qu'on prend, on ne tue ou l'on ne vend que les mâles, & on laisse aller toutes les femelles, après leur avoir fendu les oreilles pour les reconnoître & ne pas tirer dessus; il en renaît toujours assez de mâles, & un seul suffit à plus de cinquante femelles.

Elles connoissent bien que leurs mâles détruisent leurs petits: c'est ce qui fait que, quand elles veulent mettre bas, aussi-bien en clapiers qu'en garennes, elles ont l'instinct de se creuser un terrier de la longueur du bras, qu'elles laissent ouvert jusqu'à ce qu'elles y aient lapiné: elles font leur nid tout au fond avec de la mousse qu'elles y portent. Lorsqu'elles ont mis bas, elles s'arrachent le poil du ventre pour tenir leurs petits chaudement, bouchent adroitement le trou de leur taniere avec du foin, de la paille, de la terre, & tout ce qu'elles peuvent ramasser, afin qu'aucun mâle ne l'apperçoive: elles ne restent dans leurs terriers que la nuit pour y nourrir leurs petits; elles en sortent à la pointe du jour pour aller chercher à vivre, rebouchent proprement leur trou, & l'applatissent en frappant contre avec le derriere, en sorte qu'il ne paroît presque pas; & à la fin du jour elles y retournent porter les vivres à la famille.

Les hases sauvages font volontiers leurs nids dans les vignes, dans les chemins & autres lieux fréquentés qu'elles rencontrent, parce qu'elles y craignent moins le renard. Ainsi, quand on trouve dans sa garenne ou ailleurs, quelques-uns de ces trous de lapines rebouchés, il ne faut pas y toucher; sinon quelque lapin y entreroit & tueroit toute la nichée; ou bien la mere elle-même, épouvantée à l'abord de son trou, l'abandonneroit.

Différence des Lapins de Garenne d'avec ceux de Clapier.

Le lapin de garenne a le poil plus roux & moins épais que celui de clapier, &

il n'eſt pas ſi gros, ni ſi gras; mais il a la chair bien plus délicate, plus agréable & plus ſaine, parce qu'il vit en pleine liberté dans un grand mouvement, & qu'il ſe nourrit ſouvent de plantes aromatiques. C'eſt auſſi pourquoi il eſt ſauvage, & beaucoup plus vif & plus agile que le clapier, qui eſt lourd, mélancolique, endormi, & qui ſe laiſſe ſouvent prendre par le renard, quand on le met en liberté dans la garenne.

En récompenſe, les lapins de clapier peuplent beaucoup plus que ceux de garenne, parce que ceux-ci, étant ſauvages, ils ſe rencontrent & s'accouplent moins ſouvent, & qu'ils ne portent que trois ou quatre fois l'an; au lieu que dans le clapier, les haſes portent tous les mois de l'année, excepté quelquefois le mois de Février.

On appelle *lapins de clapier*, & communément *mangeurs de choux*, tous les lapins domeſtiques, ſoit qu'ils viennent d'un clapier, ou qu'ils aient été nourris dans un grenier, une grange ou ailleurs; de même qu'on qualifie *lapins de garenne*, tous les ſauvages, ſoit lapins de vraie garenne, lapins de bois, buiſſonniers ou autres.

Au reſte, il ne faut pas toujours s'arrêter à la couleur des lapins; car il y en a de blancs, de bruns, de noirs, de gris, de jaunes & de bigarrés.

Soins néceſſaires aux Lapins.

Quand les lapins ſont une fois bien placés, ainſi que nous l'avons dit, il n'y a point d'autres ſoins à avoir que de détruire, le plus qu'on peut, les mâles & les bêtes ennemies, pourvoir à leur nourriture, & empêcher qu'ils ne faſſent du dégât.

Les clapiers ſe nourriſſent de tout ce qu'on leur préſente, ſoit foin, fruits, plantes potageres, herbes, &c. & les ſauvages ſubſiſtent des fruits, du brout des feuilles, écorces & racines des plantes de leur habitation, principalement des plantes aromatiques, comme thym, ſerpolet, genievre; & ſi la garenne eſt trop peuplée, pour qu'ils aient une nourriture ſuffiſante & qu'ils faſſent bon corps, on doit y ſemer un peu d'orge ou d'avoine, pour y reſter & leur ſervir de pâture. Il faut auſſi leur y porter du foin pendant l'hiver, à cauſe de la ſtérilité de la ſaiſon.

En leur portant à manger, on peut aiſément les accoutumer à venir au ſifflet, pourvu que ce ſoit une perſonne qu'ils aient coutume de voir, par exemple, un garennier; & alors d'autres perſonnes peuvent avoir le plaiſir de les voir venir par troupeaux, en ſe tenant cachées ſous quelque loge pour ne les point effaroucher.

Si les lapins manquent de nourriture pendant trois ou quatre jours, ils maigriſſent à l'excès pendant l'hiver, & la premiere portée, la plus hâtive & la plus profitable, en ſera conſidérablement retardée. Le meilleur fourrage à leur donner eſt le regain de luzerne ou de trefle.

On punit comme voleurs publics, ceux qui détruiſent les *halots* ou *rabouliere*s; c'eſt ainſi qu'on appelle les trous où le lapin ſe retire.

Dégât que font les Lapins.

Le voiſinage des garennes eſt très-dangereux pour les vignes & les blés, car les lapins paiſſent ſouvent par troupes le blé en herbe: ils broutent auſſi les bourgeons de la vigne; & quand la terre eſt couverte de neige, ils rongent les racines & les écorces du plant, juſqu'à trois pieds de hauteur.

Le moyen le plus ſûr pour prévenir ces déſordres, c'eſt de leur donner aſſez de foin à manger dans les bois ſur la fin de l'hiver, & au commencement du printemps, qui eſt le temps où ils ſont le plus affamés.

Il y a des gens qui, pour écarter les lapins de leurs vignes pendant qu'elles sont en bourgeons, & de leurs blés lorsqu'ils sont en herbe, font fondre du soufre, y trempent, par un bout, des bâtons de saule fort menus & fort secs, les fichent en terre par l'autre bout tout le long des bords de la piece de terre qu'ils veulent conserver, à six pieds l'un de l'autre, puis il y mettent le feu : les lapins, qui haïssent l'odeur du soufre, n'approchent point de la piece ensoufrée ; & comme cette odeur dure quatre ou cinq jours, il n'y a qu'à recommencer de quatre jours en quatre jours, jusqu'à ce que le bourgeon de la vigne & le blé soient hors de danger.

Mais quand le lapin domine trop, on ne peut le ruiner qu'à force de le fusiller, & de le fureter avec furets & poches pendant l'hiver, ou le prendre au panneau dans l'été.

Bêtes ennemies des Lapins.

Il y a des gens qui prétendent que les serpens font beaucoup de tort aux lapins ; & que, quand il s'en trouve dans une garenne, c'en est assez pour la faire déserter : ils disent qu'en dressant les garennes, il faut y planter quantité de frênes, parce que le serpent hait si fort cet arbre, qu'il n'en approche jamais. Nous laissons cela à décider à ceux qui voudront en prendre la peine.

Les renards & autres bêtes carnassieres, les chats, tant domestiques que sauvages, sont tous grands destructeurs de lapins, ce n'est qu'à force de leur tendre des pieges & de les chasser, qu'on peut en préserver la garenne.

La maniere de les détruire avec des gobes de noix vomiques & de graisse qui les empoisonne, est trop dangereux pour les chiens.





LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ÉCONOMIE GÉNÉRALE DES BIENS DE CAMPAGNE.



SECONDE PARTIE.

LIVRE QUATRIEME.

LES PLANTS CHAMPÊTRES.

ET

Les Haies, Fossés, Chemins, Bornes, &c.

IL ne faut point ici confondre les plants champêtres avec ceux du jardinage: les productions du jardin sont des éleves domestiques, des plants délicats & choisis, qui doivent presque toute leur bonté à l'art & à l'homme, comme nous le verrons au traité du jardinage. Nous n'en sommes encore qu'aux terres, aux champs, & les plants grossiers dont il s'agit ici, qui en ornent & enrichissent la surface, sont des productions volontaires de la nature, que l'homme n'aide presqu'en rien.

CHAPITRE PREMIER.

Utilité & culture générale des Plants champêtres.

LA culture des terres aux champs n'a rien de si noble, de si varié, de si agréable & de si fructueux, que les plants. Il y en a une grande quantité, tous de différentes especes; & rien n'est plus aisé, plus amusant ni plus beau, que de jouir chez soi de cette admirable diversité. Les arbres champêtres ne servent pas seulement à embellir une maison, soit par les bois & bosquets, soit par les avenues, les routes & l'abri qu'ils y forment; ils servent encore à l'enrichir par les moissons de fruits qu'ils rapportent d'eux-mêmes; par les bois qu'on y trouve toujours, soit pour chauffer ou pour bâtir & réparer; par quantité de douceurs & de fruits qu'on en tire sans rien débourser, ni sans rien risquer; & enfin par la vente des plants de futaie.

Les plants sont de tous pays, & il n'y a pas de terroir qui n'en puisse nourrir heureusement de plusieurs sortes; on en peut mettre par-tout, principalement en beaucoup d'endroits qui ne servent à rien, même en pleins champs, sans que cela fasse tort aux grains & autres productions des terres: par-là le maître se fait un nouveau revenu de la superficie de son bien, outre le revenu du fonds même; & ce fonds renaît, pour ainsi dire, pour donner de lui-même à son maître une seconde récolte volontaire, après qu'il lui a déja donné la récolte forcée des grains. On voit même bien des terres, qui, pour être par exemple trop humides ou trop seches, ne réussissent presque point en grains, & font merveilles en fruits ou plants. Il n'y a qu'à consulter le genre de la terre & y mettre les plants propres, ils réussiront toujours. Ainsi nous voyons des campagnes entieres couvertes de cerisiers, d'autres de noyers; d'autres aiment les châtaigniers, d'autres les pommiers & poiriers: d'autres ne veulent que des oliviers.

Quand le fruit donne, (& il donne ordinairement d'année à autre, & ne passe guere la troisieme année), la récolte en est quatre fois plus abondante & plus lucrative que celle des plus beaux grains: par exemple, un seul poirier donnera de quoi faire trois pieces de cidre, qui se vendront dix livres piece; les oliviers, les noyers, les maronniers & les châtaigniers fournissent de même des dépouilles abondantes, outre celles des fonds de terre qui les nourrissent. C'est pourquoi, en multipliant ses plants, on multiplie ses richesses: & si le domaine que l'on a, est d'un fonds assez bon ou assez diversifié pour qu'on puisse y avoir plusieurs sortes de fruitiers champêtres, il faut y en faire les plus beaux plants que l'on pourra: si une espece manque, l'autre ne manquera point; ou en tout cas, ces fruits saisonniers donnent du moins de temps à autre. On évalue ordinairement à vingt sols de revenu, chaque pied d'arbres fruitiers l'un portant l'autre, soit châtaignier, noyer ou prunier. Ainsi une terre qui a deux mille pieds de fruitiers, est dès-là de deux mille livres de rente, au dire du fermier même, sans la valeur des fonds.

Les arbres qui ne rapportent pas de fruits, servent toujours à l'ornement & à l'utilité; & nous voyons, par des exemples fréquens en Normandie, que quelques arpents plantés de chênes, d'ormes ou de hêtres, même de trembles, vendus dans leur temps, valent depuis le quadruple jusqu'au centuple du fonds, & qu'ils font à leur maître une ressource importante pour l'établissement d'un fils, pour le ma-

riage d'une fille, pour le paiement d'une dette qui donneroit lieu au décret du bien, &c. Une terre n'est point noble à moins qu'elle ne soit bien boisée : le plant est toujours d'un produit considérable qui vient tôt ou tard, presque sans soins, puisqu'il n'y a qu'à labourer le pied de l'arbre & en ôter le bois mort ; & presqu'aussi sans dépense, puisqu'il n'y a que celle du premier achat des plants ; encore épargne-t-on cette dépense, en mettant dans un coin de l'héritage, quelqu'arpent de terre en pépinieres qui fourniront de quoi garnir tout le domaine ; en sorte qu'outre l'épargne, on a le plant à sa commodité, & on l'a sûr & choisi.

Aussi-tôt que l'on est maître d'une terre, il faut s'appliquer à la bien planter, & à faire d'abord les pépinieres des différens plants convenables, parce qu'ils croissent insensiblement, & qu'au bout de quatre ou cinq ans on en jouit ; au lieu que si on néglige ce temps, cela remet à dix ans. On doit donc planter de tous les plants propres aux différens terroirs du domaine, soit futaies, arbres fruitiers, aquatiques ou autres ; en planter le plus que l'on peut, & par-tout où il peut en venir, soit vergers, terres ou pleines campagnes, bordures de chemins, haies & fossés ; même faire quelques touffes ou bouquets de plants, dans les endroits des terres labourables qui se trouvent le moins bons ; cela garnit un mauvais terrein, & donne toujours un bel aspect qui devient abri & ressource : il faut enfin soigner & entretenir son plant, en remplaçant ou en faisant remplacer les morts par le fermier, que vous obligerez pour cet effet, par son bail, d'avoir une pépiniere bien fournie pour l'entretien de vos terres, ou à mettre de nouveaux arbres en la place de ceux qui manqueront, qu'on lui abandonne quelquefois, à la charge d'en fournir un certain nombre de jeunes pour un mort.

Rien n'est plus riant, plus agréable & plus estimé qu'une maison de campagne bien plantée. Les fruits sont, après le pain, la meilleure nourriture de l'homme ; & il y a long-temps qu'on a prédit que la France manquera de bois. C'est pour les rendre plus communs, qu'autrefois nos Rois faisoient planter des arbres fruitiers, non-seulement dans les forêts aux environs de chaque village, mais aussi le long des grands chemins : on y en voit encore dans bien des provinces, comme Normandie, Provence, Dauphiné, Languedoc. L'utilité publique s'y trouve jointe à celle du particulier : le propriétaire y a des fruits, du bois, des allées qui embellissent sa terre en l'enrichissant ; les chemins en sont plus beaux, plus sûrs, plus aisés ; le voyageur y trouve de l'ombre & des fruits, & l'abondance de chaque particulier fait celle de l'Etat. On auroit plus de bois & de fruits qu'il n'en faut pour le public, si chacun vouloit avoir du plant par-tout où il peut en avoir. La plupart des grandes routes ne sont point encore plantées ou bordées d'arbres, on ne sait pourquoi : celle d'Amiens, &c.

En un mot c'est le plant, & sur-tout le plant de futaie qui fait la beauté & la richesse d'une terre. Ainsi on doit planter par-tout, dans les rideaux, dans les haies, dans les cours & ravines, le long des chemins, dans les terres aux champs, &c. Un rideau, par exemple, ou le bord d'une haie dont le terrein demeure perdu, s'il a cinq pas de large sur cinq cens de long, peut supporter deux ou trois rangs d'ormeaux, & deux cens ormeaux pour le moins à chaque rang, & ces quatre ou six cens ormes au bout de quarante ou cinquante ans qu'ils auront acquis leur grosseur, sont vendus environ une pistole chaque pied ; ce qui vaut souvent mieux que le fonds de la terre, outre le produit que l'ébranchage donne pendant le temps de la crûe de ces arbres.

Quels Plants conviennent aux différentes sortes de Terres.

Il faut planter *sur des montagnes*, au levant ou au midi, dans les pays chauds, des oliviers. Au couchant & au nord, des châtaigniers, des cormiers, &c.

Dans des terres fortes, soit plaines ou autres, des pommiers & poiriers, des noyers, des mûriers, des chênes, des ormes, des hêtres, des frênes, &c.

Dans des terres légeres, des cerisiers, des merisiers, &c. des nefliers, des cornouillers, des tilleuls, des sapins, &c.

Dans des terres pierreuses, des amandiers, du charme, du hêtre, des ifs, &c.

Dans des terres humides, toutes sortes d'arbres aquatiques & autres dont il sera parlé au chapitre IV du présent livre.

Dans les lieux humides, les plants croissent ordinairement plus vîte, plus haut, & ont plus de feuilles & de fruits; mais ils n'ont point tant de saveur & de coloris que dans les autres endroits, & ils se gardent moins.

De même pour l'usage des bois, les arbres qui viennent dans des lieux froids, humides ou trop ombragés, sont toujours tendres, & ne sont bons à employer qu'en menuiserie & non en charpente; mais pour les arbres qui viennent dans des endroits secs & bien frappés du soleil, ils sont toujours durs, & très-bons pour les bâtimens & autres ouvrages de charpente.

Les plants, qui ont été élevés en pépiniere, valent mieux que ceux qu'on trouve dans les bois & buissons, parce qu'ayant meilleur pied, plus de chevelu & les racines plus épatées, ils traînassent davantage sur la surface de la terre & s'y nourrissent bien; au lieu que les autres sont revêches, piquent davantage & avortent souvent. Par la même raison, quand on leve du plant dans des bois, les tiges jeunes & foibles reprennent plus sûrement & avancent autant que de plus fortes.

Les arbres viennent plus vîte dans les lieux humides qu'ailleurs; mais ils y durent moins, parce que leurs racines se pourrissent dès qu'elles ont atteint l'eau: c'est pourquoi on les y plante sans fosse & sur motte; il n'en faut excepter que les arbres vraiment aquatiques.

Pour avoir des plants qui bourgeonnent & fleurissent de bonne heure, on ne doit planter que des arbres qui aient la seve hâtive, & qui en aient beaucoup; ce sont ceux qui reverdissent & fleurissent les premiers; tels sont les acacias, les coignassiers, les amandiers, merisiers, pruniers, & généralement tous les fruits à noyau; & après eux, les bois-blancs, le marronier d'Inde, le sycomore, &c.

Pour avoir des plants prompts à venir, on plante des châtaigniers, des saules, des aulnes & tilleuls: tous ces plants jettent plus en cinq ans, que le chêne ne fait en dix.

Pour avoir de bons plants qui durent long-temps, & qui fassent bien du profit, il faut planter des chênes, des châtaigniers, des ormes & du charme: tous ces arbres, à l'exception du châtaignier, sont longs à venir & jettent peu; mais ils sont de longue durée & de grand profit.

Arbres toujours verts.

Les arbres toujours verts sont les yeuses ou chênes verts, les lieges, les oliviers, les pins, les sapins, les cédres, les cyprès & tous les arbres résineux, à l'exception du mélese; les palmiers, arbousiers, mirobolaniers, les vrais sycomores, le buis, l'if, le savinier, le genevrier, le houx, les alaternes & le romarin, sans compter les orangers, citronniers, myrtes, lauriers, thym, &c. Ainsi on peut jouir d'une verdure perpétuelle en plantant de ces arbres ou arbrisseaux en plein vent, en buissons ou en palissades.

Distribution économique des Plants champêtres.

On a pour le couvert & pour le bois, les chênes, ormes, hêtres, tilleuls, frênes, sapins, &c. On met ces plants de haute futaie en avenue & en routieres simples

ſimples ou doubles, en boſquets confus & en quarrés réguliers, ſoit ſimples, en échiquiers ou en quinconces. Les marronniers d'Inde, acacias & ſycomores ne ſont que pour le couvert.

Les oliviers, noyers, châtaigniers, marronniers, pruniers, ceriſiers, mûriers, pommiers & poiriers ſe mettent en vergers & en avenues ou routieres, plus pour le fruit, que pour l'ornement, auquel ils ne laiſſent pas que de contribuer.

Nous avons marqué ci-devant les terreins propres à chaque ſorte de plant. Nous ajoutons ici qu'il faut préférer & multiplier les eſpeces qui ſe plaiſent dans le lieu; & que le long des chemins, pour perdre moins de terre, & pour réſiſter aux inſultes des charrois & des paſſans, on plante des noyers, des ormes, des chênes, des hêtres, & des fruits amers ou âcres pour faire du cidre; mais on doit avoir ſoin que les tiges de ces arbres ſoient hautes, bien foſſoyées & armées de cordons de paille & d'épines, juſqu'à ce qu'elles ſoient en état de ſe défendre.

Les propriétaires, qui ne tendent qu'à augmenter leurs fermages, ne plantent que des arbres fruitiers, dont le fermier a tout le profit: d'autres, au contraire, ne plantent que des arbres de futaie, dont l'ornement & le bois n'eſt que pour eux, ſans que le fermier s'en reſſente. Mais il vaut mieux pour l'un & pour l'autre, qu'il y ait ſur chaque terre, toutes ſortes de plants; elle en eſt plus vivante, & chacun y trouve ſon compte, d'autant qu'il n'y a point de domaines dont les différentes parties ne ſoient propres à différentes eſpeces de plants: ceux de futaie occupent ordinairement les dehors, & forment l'abri & l'enceinte des fruitiers.

La vraie ſaiſon pour planter, eſt au mois de Novembre, & encore au mois de Février pour les terres humides. On peut continuer de planter tout l'hiver, pourvu que la gelée n'ait pas pénétré plus d'un demi-pied en terre, & qu'il ne tombe ni pluie ni neige pendant qu'on plante. Si la forte gelée ſurprend durant ce travail, il faut couvrir de fumier les racines des arbres qui reſtent à planter; & quand il aura dégelé, on le mettra eu terre.

Il ne faut planter que des arbres jeunes & vifs: les rebuts des pépinieres & tous les plants vieux ou défectueux n'ont que quelques années de vie, qui ſont autant de temps perdu pour les bons plants qu'on auroit mis en leur place.

Il eſt néceſſaire de connoître le terrein & le climat où l'on veut planter, pour n'y mettre que des arbres convenables. Il faut auſſi être ſûr d'où ils viennent, & prendre garde que des plants élevés en vallée réuſſiſſent rarement en campagne, parce qu'ils ſont accoutumés à une nourriture trop humide & à un air trop mou.

On ne doit planter les arbres de futaie dans la campagne, qu'à ſept pieds & demi de l'héritage de ſon voiſin, ſur-tout du côté d'où le ſoleil lui vient, à cauſe du tort que font les racines, l'ombre & l'égout des hauts plants, principalement les ifs, les hêtres, les frênes, les chênes & les ormes. Il eſt même à propos de laiſſer environ vingt pieds de diſtance entre ces ſortes d'arbres & les grains, bâtimens, murs & arbres de moindre tige qu'on veut avoir au delà, parce que les racines & les têtes des grands arbres affament les plants d'à côté; & pénétrant ſous les murs voiſins, ils les ébranlent quand ils ſont eux-mêmes ébranlés par le vent: mais on peut ſemer du ſainfoin ou du trefle entre-deux.

Dans les endroits expoſés aux gros vents, on met des arbres qui ont peu de tête ou beaucoup de racines, comme chênes, frênes & ormes, & on les plante drus, pour qu'ils ſe ſoutiennent mieux, & qu'ils donnent plus d'abri aux bâtimens ou aux vergers qu'on veut mettre à couvert. On ne doit même ſonger à y planter des arbres fruitiers, qu'après avoir eu la précaution de leur former un abri du côté des mauvais vents, par quelques boſquets ou allées d'arbres de haute futaie, ou du moins par quelque forte & double haie garnie de hauts plants qu'on aura fait en

douve huit à dix ans avant que de planter les arbres fruitiers en vergers, herbages, courtils ou clos.

Tous les arbres qu'on plante pour futaie, se plantent ordinairement debout & sur terre plate; mais ils viennent plus vîte & sont plus sûrs quand on les plante tout petits *en douve*, c'est-à-dire, horizontalement dans les côtés des digues des fossés qu'on releve exprès pour cet effet : on les y met fort drus sur chaque ligne, & on les garnit d'une contre-haie vive ou seche à l'abri de laquelle ce jeune plant se fortifie, & s'éleve ensuite avec vigueur.

Les fruits à pepins se plantent ordinairement à plus grande distance que les fruits à noyaux, parce que leur tête devient plus forte & plus large. L'intervalle des plants dans les terreins sablonneux est de deux pieds de moins que dans les fonds humides, parce que les arbres s'étendent davantage dans ceux-ci. Les arbres de futaie se plantent aussi drus que l'on veut dans les bons fonds, sur-tout quand c'est pour former des bosquets & du couvert; pour profiter de tout le terrein, on observe les alignemens, & au reste on ne laisse que les espaces proportionnés pour les allées & les autres pieces d'ornement.

L'orme est l'unique arbre de futaie qui souffre volontiers qu'on l'étête, soit en le replantant ou autrement. On l'ébranche souvent & à raz du tronc, pour que la seve recouvre la coupe.

Le temps le plus propre pour ébrancher ou élaguer les arbres, est au mois de Février, le risque de la gelée & des grosses pluies, qui sont très-dangereuses pour les arbres nouvellement ébranchés, étant alors passé. Le chêne, le hêtre & le châtaignier ne s'ébranchent plus quand leur tige est formée. On fait des coupes réglées de l'ébranchage ou tonte des ormes, des tilleuls, des trembles & des peupliers, de même que de la tête des saules.

On peut couper la tête à la plupart des arbres fruitiers en les plantant, les ormes & tous les bois blancs qui ont le corps solide & sans moëlle : cela se fait souvent pour les rajeunir & les redresser; mais le chêne & tous les arbres à moëlle ne veulent pas être étêtés. Il ne faut pas même, en élaguant, couper de gros bras aux arbres qui sont dans leur force ou sur le retour; sur-tout du côté des grands vents; parce qu'outre l'abri qu'on s'ôte, le tronc des arbres s'abreuvant par les grandes plaies qui ne se recouvrent point, ils dépérissent bien vîte & ne sont propres à aucuns ouvrages.

Le frêne est l'arbre de futaie le plus propre à remplacer quelque place vide, parce qu'il reprend bien à l'ombre, malgré l'égout des autres arbres. Le charme a le même mérite : l'un & l'autre s'étêtent & s'élaguent comme l'orme.

Il ne faut mettre dans les champs & dans les avenues que des arbres forts & hauts de tiges, afin qu'ils résistent mieux aux insultes des bestiaux & des passans.

On les prend ordinairement à l'âge de sept ou huit ans, parce qu'ils ont alors quinze à vingt pieds de haut sur huit pouces au moins de grosseur.

Quand on plante des arbres de tige fraîchement étêtés, il faudra écheniller les jeunes branches qu'ils auront poussées.

Si la gelée, pendant quelques gros hivers, a entamé des arbres, on coupe tout ce qui est gelé, & on va jusqu'au vif, ne fût-il que dans les racines : ils repousseront & donneront de nouveaux arbres au bout de cinq ou six ans, sur-tout les châtaigniers; mais pour les pommiers, ils se gelent jusqu'aux racines.

Lorsqu'on abat d'anciens arbres de futaie, pour en replanter de jeunes en la place, il faut y mettre des especes différentes de celles qui y étoient, comme des hêtres ou des frênes au lieu d'ormes, afin que les sels de la terre soient neufs pour le nouveau plant. On doit aussi observer de ne le point mettre dans les places qu'occupoient les anciens arbres, mais dans de nouveaux trous qu'on fera à côté,

quand les anciennes souches & racines seront bien pourries & réduites en terreau : pour cet effet on les étouffe en les couvrant de terre, afin qu'elles ne repoussent point.

La conservation des plants est si importante au bien public, que Dieu même, en livrant aux Israélites la Terre promise, leur défendit de toucher aux arbres fruitiers de leurs ennemis ; il ne permit à son peuple choisi d'abattre de ceux de futaie, que ce qu'il en faudroit pour faire les machines de guerre nécessaires à la prise des villes qui voudroient lui résister. *Deut.* 20. C'est aussi ce que nos guerriers observent encore, autant qu'il se peut, & sauf le droit de représailles. *Grotius.*

Comme les plants sont exposés en campagne à la foi publique, dans les provinces bien policées il est défendu de les rompre, couper ou briser, de faire aucun délit dans les bois, de scier, charmer, ceinturer, éhouper les arbres & d'arracher les haies, sous peine de punition corporelle, même de galeres, & de trois cens livres d'amendes, dont les peres & meres sont responsables pour leurs enfans, & les maîtres & maîtresses pour leurs domestiques.

On prétend même, & on pratique dans le Parlement de Rouen, qu'un Seigneur peut planter & continuer des avenues de grands arbres, quoique stériles, dans toute l'étendue de son fief, non-seulement sur ses terres, mais aussi sur celles de ses vassaux & censitaires, & malgré eux, en leur abandonnant les fruits ou l'ébranchage, & la propriété des arbres qui seront placés sur le fonds du vassal, pour les abattre quand ils auront leur âge & perfection : & en cela les Seigneurs de Normandie trouvent que la décoration des terres, & l'utilité générale qu'opere la multiplication des plants, jointes à l'utilité particuliere qu'on en retire par la tonte & l'abattis, surpassent le peu de tort que les arbres font aux terres à grains dans lesquelles on ne plante que fort au large.

Au surplus, voyez pour les bois & futaies, ce qui en sera dit dans la suite de ce volume, & dans le second tome, au traité du jardinage.

Vergers, Ouches, Courtils, ou Herbages plantés.

Ce sont des clos fermés de murs ou de haies vives, & remplis d'arbres fruitiers à plein vent, *pomaria.* On y recueille beaucoup de fruits, & ils y sont bons, parce que les arbres de haute tige donnent plus de fruits que les arbres nains des jardins, & qui ont plus de goût étant exposés au grand air, & au plein soleil. C'est en quoi ces sortes de clos sont de grand profit, parce qu'ils fournissent fruits & pâturages.

On y peut mettre toutes sortes de fruits à haute tige : en poires, celles d'hiver qui tiennent sur l'arbre y réussiront mieux que les gros fruits d'été, comme le beuré, &c. qui seroient trop facilement abattus par le vent. On les entremêlera de cerisiers, de pruniers, de quelques noyers ; ou bien l'on fera des cantons séparés de ceux-ci. Les Normands & les Picards plantent la plupart de leurs courtils de fruits à piler ou à faire du cidre.

Tant que le plant est jeune & le terrein peu ombragé, ils le labourent tous les ans, y récoltent des mars & des légumes ; &, quand le plant est trop fort, pour qu'il puisse venir dessous autre chose que de l'herbe, ils la laissent fortifier pour y mettre leurs bestiaux en pâtures : souvent même ils en font une premiere récolte en foin, quand c'est un fonds humide. Les bons ménagers font parquer leurs bestiaux dans ces pâtures, tant pour s'y nourrir & engraisser, que pour en fortifier l'herbe & le plant par leurs excrémens : on donne la premiere herbe aux chevaux ; ensuite on y fait pâturer & parquer les vaches, & en dernier lieu les moutons.

Ce qui regarde les pépinieres & la culture des plants, sera expliqué dans le tome second au traité du jardin fruitier. C'est pourquoi on passera ici au détail des plants champêtres.

Les lieux plantés d'une seule espece de ces plants, soit fruitiers ou autres, en prennent le nom. Ainsi on dit une cerisaie, un olivet, une châtaigneraie, prunelaie, pommeraie, chênaie, hêtraie ou hêtrillet, ormaie, tillet, sapiniere, frênaie, tremblaie, aunaie, saussaie & oseraie, pour dire un lieu planté de cerisiers, d'oliviers, &c.

CHAPITRE II.

Des Arbres champêtres portant fruits.

ON partage ces plants rustiques en fruitiers à *pepins*, fruitiers à *noyaux*, fruitiers à *coques*, & fruitiers à *glands*. Dans le grand nombre d'arbres que ce chapitre présente, on doit s'appliquer à multiplier les especes qui réussissent le mieux dans chaque terrein, & celles qui doivent être d'un meilleur produit : mais si on plante des arbres qui ne soient bons qu'en fruits. Il n'en faut point mettre au-delà de la consommation qui peut s'en faire : ainsi on sent bien qu'il est inutile de planter de grandes pommeraies dans un bon vignoble, ou de belles cerisaies loin des villes. Mais le long des chemins ou voieries dans la campagne, les ormes qu'on y plantera quand on est éloigné des villes, fourniront du bois à brûler & du charronage; & les arbres fruitiers de toute espece sont d'un bon rapport près des grandes villes.

ARTICLE I. *Des Arbres champêtres portant fruits à pepins.*

Du Pommier, Pomus; *& du Poirier*, Pyrus.

I. *Qualités*. Quoiqu'il ne s'agisse ici que des fruits rustiques & non pas de ceux qu'on appelle *fruits au couteau*; cependant, parmi les pommiers & poiriers qui viennent en pleins champs, il se trouve souvent quelques fruits de table, comme reinette, rambours, apis, calvilles & rousselets; mais cela est rare. Les pommiers & poiriers de pleins champs sont proprement des plants à cidre; & il est remarquable à ce sujet que ceux qui sont les meilleurs pour manger, ne valent rien pour faire de la boisson : ce sont souvent les fruits les plus disgracieux à la bouche qui font le meilleur cidre, sans en excepter les étranguillons, qui sont les pommes sauvages & extrêmement revêches, que les cochons vont manger dans les bois. Les pommes douces ou ameres font pourtant de meilleur cidre que les sures.

II. *Especes*. Les différentes especes de pommiers & de poiriers champêtres sont peu importantes; la plupart ne sont même connues qu'entre les paysans; &, qui plus est, les noms en sont tous différens & méconnoissables d'une province à l'autre : par exemple, de la Normandie à la Bretagne, à la Picardie ou au Hurpoix, qui sont les provinces de France où l'on plante le plus en pleines campagnes. Les meilleures pommes pour faire du cidre, sont celles qui ont la chair ferme & beaucoup de suc. Les plus communes sont les pommes d'éroet, rouveau, malingre, muscadet, rambour, belle-femme, gatelet, clagner, gros-œil, de vert, curtin, grosse-ente, de recque ou roquet, de long, en-noué sur & doux, barberie, rougelet & sandouille. Les passe-pommes, françatu, & plusieurs autres, quoique

franches & très-bonnes au goût & à l'odeur, ne valent rien en cidre ; elles ont la plupart la chair trop tendre, & peu de suc.

Les poires qu'on plante ordinairement en pleins champs, sont les cirettes, les carisis, les tahou, l'écuyer, gromenil, musquettes, conillart, d'angoisse, certeau à deux têtes, rousseau, bois-jérôme & autres, sur-tout de celles qui ont la chair ferme, beaucoup de suc, & la peau dure. Tous ces noms ne sont connus que dans les pays où ces fruits abondent, & où l'on en fait du cidre : ce ne sont pas là les fruits de nos jardins.

III. *Description.* Le pommier est ordinairement bas, souvent tortu ; il jette beaucoup de branchages qui s'étendent en long & en large ; il a la feuille grosse, cendrée par dehors & jaune par dedans ; ses racines sont à fleur de terre, & son bois est nouailleux ; on l'éleve cependant si l'on veut en l'élaguant.

Le poirier a la tige plus belle, plus verte, plus haute & plus nette : il jette moins de branchages, mais ils sont bien plus droits, plus puissans, & chargent beaucoup plus que le pommier : il a aussi le bois & le fruit plus fermes, & les racines plus profondes, c'est pourquoi il lui faut plus de terre. Le pommier en général est pourtant plus estimé que le poirier, & le cidre de pomme plus recherché, plus agréable & plus sain que celui des poires.

IV. *Terroir.* Le pommier se plaît en terre grasse & un peu humide, parce qu'il veut avoir le bois moite & suant au dedans ; il s'entretient fort bien en toutes sortes de terres fortes, même dans les montagnes, pourvu qu'il y ait artificiellement ou naturellement la fraîcheur qu'il désire, & qu'il soit exposé au midi : il n'y a que les terres de pure argille qui ne lui conviennent point.

Le poirier aime les mêmes terroirs que le pommier ; si ce n'est que, comme le poirier est plus sujet à avoir du fruit âpre & pierreux, il vaut mieux, pour corriger ce défaut, n'en point mettre en terre seche & maigre. Il vient aussi plus aisément que le pommier en lieu humide ou même aquatique, & en terre argilleuse.

On peut encore faire cette différence : donner au pommier les endroits qui sont le plus à l'abri ; parce que le poirier est plus enraciné, & moins sujet à être abattu par le vent.

Il ne faut jamais planter sur la crête des rideaux, mais dans le milieu, afin que le plant, ayant racine de tous côtés, ne soit pas culbuté par le vent ou par les eaux.

On entremêle toujours les plants fruitiers de différentes especes de fruits, de hâtifs & de tardifs, afin qu'il y en ait toujours une partie qui résiste aux différentes révolutions de temps, auxquelles tout arbre est exposé depuis la naissance du bourgeon jusqu'à la récolte du fruit, & que l'on en ait chaque année.

On doit mettre les plants fruitiers à l'abri des gros vents, autant qu'on le peut, en plantant des arbres de haute futaie autour des vergers, ou du moins du côté d'où viennent les mauvais vents.

Dans les vallées, le plant dure moins que dans les plaines & montagnes ; mais aussi il y vient plus vîte & charge davantage : ainsi, s'il faut le renouveller plus souvent dans les vallées, on en a le plaisir & le profit doubles.

V. *Multiplication.* Le pommier se multiplie principalement par les pépinieres qu'on en fait des pepins de marc de cidre, ou par plants enracinés, ou encore de pommiers sauvages de trois ou quatre ans qu'on trouve dans les bois, à qui on coupe le pivot, & qu'on greffe l'année d'après qu'on les a mis en pépiniere, en lui coupant la tête, ou bien au bout de trois ans, sur les jeunes branches qu'il aura poussées ; ou bien de jeunes plants qu'on fait venir de Normandie. La voie du pepin est longue, & le plant qui en vient, veut être greffé & transplanté pour être bon :

celui qui vient de rejetons, va un peu plus vîte, mais le fruit en est tardif & de peu de valeur; le meilleur est de le greffer sur pommiers sauvages ou francs.

On a du poirier par les mêmes voies; il est plus long à venir que le pommier: on peut même en greffer sur des coignassiers; 1°. parce que les poiriers greffés sur coignassiers portent plus tôt que ceux greffés sur francs. 2°. Les pepins ou francs pivotent ordinairement; au lieu que les coignassiers jettent force chevelu entre deux terres: en sorte qu'ils prennent une plus grande nourriture, qu'ils profitent mieux des amendemens, & qu'ils demandent moins de fonds de bonne terre; mais le coignassier n'est que pour les tiges basses. Ainsi le meilleur, pour les pommiers & poiriers champêtres, est d'avoir des pépinieres de pepins de graine, ou de rejetons & de sauvageons.

Il faut avoir deux pépinieres, l'une de plants fruitiers, & l'autre d'arbres propres en futaie, dans chaque cense, pour peu qu'on ait de plant à y faire ou à entretenir. On fait ces pépinieres, ou de marc de pommes & de poires, de glands, feines, châtaignes & noix, & de rejetons d'ormes & de peupliers; ou bien on les forme tout d'un coup de jeunes plants, qu'on achete au millier & au cent dans les pays qui en abondent. On greffe les sujets fruitiers au bout de quatre ans, plus ou moins, selon leur force; deux ans après on les met en place: il n'est rien tel que de trouver tout chez soi. Chaque pépiniere doit être garnie de plants de différens âges, & entretenue sur le même pied, afin qu'il y ait du plant qui résiste à tous les temps, & qu'elle fournisse de quoi remplacer par-tout.

Quand on achete des entes dans une pépiniere, il faut préférer celles qui ont de belles racines, & les bien ménager en levant le plant. Celles qui ont crû dans des lieux humides réussissent rarement dans des terreins secs, à moins qu'elles ne soient puissantes en racines.

Dans les endroits qui n'ont point assez de fond, on plante sur motte le fumier recouvert d'un pied de gazon; ou bien on creuse en terre des trous larges & profonds, dans lesquels, au lieu du tuf, on met de bonne terre avant d'y planter.

Si les lieux sont exposés aux bestiaux & au passage, on doit avoir soin d'armer les entes de liens de paille qu'on entortille autour de la tige, & on l'environne d'épines & de ronces, pour qu'elles ne puissent pas être écorchées ni ébranlées.

Dans les terres labourables, on plante fort au large; &, afin que la charrue n'approche point trop près des arbres, ce qui enleveroit d'un seul coup de soc une belle ente de quinze années, il faut mettre autour de chaque tige, à un pied & demi de distance de l'arbre, trois pieux de chêne de cinq pieds de long, & gros comme la cuisse, qu'on dispose en triangle, & qu'on enfonce trois pieds en terre: ces pieux se font respecter, & la charrue va par-tout autour des arbres sans les offenser. On ne seme, ni trefle, ni sainfoin parmi des arbres fruitiers, à cause qu'ils leur font du tort, mais les grains & les légumes les tiendront en bonne culture sans leur nuire: on les plante fort dru dans les lieux exposés au vent, afin qu'ils se soutiennent mieux.

VI. *Culture.* Le pommier & le poirier veulent être labourés deux fois l'an leurs premieres années: on tient leur pied net, la tige bien élaguée à hauteur d'homme, tout le corps sans mousse & sa tête sans chenille: du reste on ne se donne pas la peine de fumer les arbres fruitiers des vergers, ou dans les champs.

Les curieux font couper aux pommiers & poiriers les branches qui se croisent ou qui foisonnent trop, parce que ces arbres, qui sont de nature à jeter beaucoup de bois, en deviendroient mousseux & moins fertiles: ils sont fort sujets aux fourmis & aux vers, mais sur-tout aux chenilles.

Tous les ans au printemps il faut nettoyer les brindilles des jeunes entes de

quatre ou cinq ans qui commencent à former leur tête; ensuite écheniller les arbres exactement.

Pendant l'hiver, on laboure le pied de tous les pommiers & poiriers, au moins tous les trois ans. On doit sur-tout avoir grand soin d'ôter tous les rejetons qui poussent au pied & à la tige au dessous de la greffe des arbres, jusqu'à ce que leurs têtes soient formées; on coupe les brindilles & les branches qui tombent trop bas; on arrête encore celles qui s'emportent ou qui se jettent trop en dehors, & on coupe toujours tout le bois mort.

Les plants élevés dans un endroit qu'on a coutume de labourer, dépérissent tout d'un coup lorsqu'on cesse de le faire: c'est pourquoi il faut, ou continuer toujours d'y labourer, & pour cet effet, planter assez au large, pour que les arbres, en épaississant, n'offusquent pas le grain qu'on seme dessous; ou réparer le défaut de labours par les engrais & les soins, quand on a cessé de labourer dessous.

Si les arbres fruitiers sont plantés dans des herbages, on a soin d'y faire parquer les vaches de temps en temps, comme nous l'avons dit, pour renforcer le plant & l'herbe.

La fiente & le parcage des moutons, ainsi que les eaux de fumier & de mare, sont excellens pour les arbres mousseux qu'on n'a point voulu ou pu émousser avec un couteau de bois, ou avec le dos de quelqu'instrument de fer; car c'est l'humidité du terrein ou les gros brouillards qui causent la mousse aux arbres.

Comme la vieillesse & la sécheresse font souvent mourir aux arbres quantité de branches, il faut toujours couper & échicoter jusqu'au vif, en hiver ou au printemps, tout ce qu'on trouve de bois mort, sur-tout au pommier, prunier, pêcher & abricotier; il faut faire de même du bois gelé, pour que le mal ne gagne pas le reste de l'arbre.

On greffe en fente aux branches, les forts pommiers & poiriers qui sont d'une mauvaise espece, ou qui rapportent peu; de cette façon ils font en peu d'années une nouvelle & forte tête.

VII. *Cueillette.* Les pommiers & poiriers commencent à rapporter à la troisieme année, & ils passent ordinairement la vie de l'homme: le poirier, comme le plus tardif, dure plus long-temps que le pommier. Ces deux sortes de plants sont saisonniers comme le noyer, le châtaignier & l'olivier, quoiqu'ils ne le soient pas tant, parce qu'ordinairement ils rapportent tous les deux ou trois ans abondamment: ils sont quelquefois chargés extraordinairement deux ou trois années de suite, on ne les a guere vu être stériles pendant tant de temps.

Les pommiers & les poiriers fleurissent tous au printemps; mais le pommier fleurit quinze jours plus tard que le poirier; on le dépouille au commencement d'Octobre ou quinze jours plus tard, souvent même après les premieres gelées, suivant la qualité du temps, c'est-à-dire, selon que l'année est plus ou moins hâtive.

VIII. *Usages.* On tire du pommier & poirier, du fruit & du bois. L'usage de ces bois sera expliqué ci-après au chapitre du commerce du bois. Quant aux pommes & aux poires, on les trie pour en faire le pommé & le poiré, comme nous le dirons au chapitre des boissons; & l'on réserve quelques-uns des meilleurs de ces fruits, pour les faire cuire ou les mettre en compote pour le ménage: on en fait aussi des pommes & poires tapées. Les fruits au couteau, comme reinettes, calle-villes, pigeons, rousselets & autres poires, se gardent dans la fruiterie ou autre lieu bien clos, qui ne soit ni trop chaud, ni trop froid; mais ceux de ces fruits qui sont crûs dans les vallées ou autres lieux humides, sont bien moins de garde que ceux des montagnes & des plaines: il faut aussi prendre garde s'ils ont été cueillis à la main. Il n'y a que les fruits à faire du cidre, qu'on abat à coups de gaules, ou en

ſecouant les branches; ou bien on les laiſſe mûrir aux arbres, juſqu'à ce qu'ils tombent d'eux-mêmes. On les laiſſe quelque huitaine ſur l'herbe, où on les met en monceaux, pour qu'ils achevent de ſe nourrir & de ſe perfectionner. Ceux qui tombent avant la fin d'Août, & qu'on appelle en Normandie du *grouin*, ſe mettent à part pour en faire du cidre de primeur. Les fruits verts, gelés ou pourris ne ſont bons que pour les cochons.

Du Coignaſſier, Cydoneum.

I. *Uſages.* Le coignaſſier eſt un arbre de petite ſtature, qu'on ne plante point dans les champs, mais qu'on peut planter dans les vergers & dans les jardins; ſon fruit ſe mange cru, cuit & confit, on en fait du cotignac, de la gelée, de la pâte, du ratafiat, des ſirops & autres compoſitions: cet arbre eſt un ſujet ſur lequel on greffe toutes ſortes de poiriers; ils y réuſſiſſent à ſouhait, & les fruits en ſont conſidérablement meilleurs, plus beaux & plus gros, ſur-tout le beurré. Le coignaſſier, de même que l'azerolier, le grenadier & le framboiſier, fait ſon fruit à l'extrêmité des petites branches qui ſortent des groſſes, aux mois de Mars & d'Avril: cependant le poirier greffé ſur coignaſſier, ne porte le ſien que ſur les branches d'un ou de deux ans.

II. *Eſpeces.* Le coignaſſier reſſemble aſſez au pommier ordinaire, mais il a la feuille plus petite, plus unie, plus épaiſſe, plus dure & plus blanche à l'envers; il jette une fleur blanche, & a cinq feuilles comme le roſier ſauvage: il ne croît jamais haut, & ſon fruit fait pencher ſes branches vers la terre.

Il y a trois ſortes de coignaſſiers, comme de coings. L'un s'appelle *coignier*, & c'eſt le pommier de ſon eſpece: il a la feuille ronde & petite; le bois bas & mince, & peu uni; l'écorce griſe, tirant ſur le blanc; les branches fourchues, & le fruit petit, plat, rond à peu près comme la pomme, moins jaune & plus tardif que les autres coings, & peu en uſage. Quelques-uns appellent cet arbre *coignaſſier ſauvage*; il croît effectivement dans les lieux pierreux: la greffe du poirier n'y réuſſit pas, parce que ſa nature n'y eſt pas conforme, & que ſa ſeve eſt trop revêche.

La deuxieme eſpece de coignaſſier eſt le poirier coing: il a l'écorce plus noire & velue, la feuille beaucoup plus large, les branches plus droites, & le fruit plus gros & moins pierreux que le coignier. Les greffes de poirier y réuſſiſſent fort bien, parce que la ſeve y eſt conforme, & qu'elle y monte toujours avec abondance ſans faire le bourrelet, comme font ordinairement les greffes entées ſur le premier.

La troiſieme eſpece de coignaſſier eſt encore meilleure: elle ſe connoît à ſon fruit, qui eſt plus long & plus gros que celui des deux autres, à ſon écorce qui eſt plus nette, plus noire & plus claire, & à ſa feuille qui eſt plus longue & plus grande. Il ſe lie parfaitement à la greffe, & ils groſſiſſent également; ce qui prouve que cette troiſieme eſpece de coignaſſier eſt la véritable, & qu'elle a la ſeve plus douce, plus abondante & meilleure pour le poirier: c'eſt pourquoi on n'en aura que de beaux, ſi l'on greffe de bons fruits ſur cette bonne eſpece de coignaſſiers. La greffe du neflier y réuſſit auſſi parfaitement, & les neſles en viennent très-groſſes.

III. *Lieux.* Les meilleures eſpeces de coignaſſiers viennent de Nivernois, d'Orléans & de Lyon: ceux de Portugal ſont auſſi fort beaux, mais très-ſujets à la coulure.

Le coignaſſier aime les lieux froids & humides; & ſi on le met en terroir ſec ou argilleux, on doit le ſecourir par les arroſemens, pour en avoir de bons, beaux & gros fruits.

IV. *Multiplication.* Le coignaſſier ſe multiplie par pepins, par boutures, par rejetons & par provins.

1°.

1°. On peut élever du plant du coignassier, en en semant des pepins sur des planches de terre bien ameublie & façonnée par rayons, qu'on arrose & qu'on sarcle avec soin pendant environ un an, que ces jeunes plants sont assez forts pour être transplantés & gouvernés en pépinieres, comme nous le dirons au traité du jardinage.

2°. La meilleure maniere & la plus prompte, est de les élever de bouture. Pour cet effet, il faut planter de gros pieds de coignassier de la bonne espece, à quatre pieds les uns des autres, & quand ils seront repris, les couper en Mars à un pouce de terre, afin qu'ils jettent quantité de bourgeons qu'on ne doit ni éplucher, ni émonder, pour ne les point altérer; mais après que ces bourgeons auront poussé environ un pied & demi de haut, on doit les buter, d'un pied de hauteur, de bonne terre, & y mêler un peu de terreau de couche, pour leur faire jeter des racines plus promptement.

L'hiver suivant, si ces petits coignassiers ont des racines, on peut les lever, quelque foibles qu'ils soient, pour les planter en pépinieres; mais après que toutes ces boutures auront été levées, il faut recouvrir les souches d'un peu de terre pendant l'hiver, & au mois de Février les découvrir, afin qu'elles repoussent de nouveaux bourgeons, pour les buter ensuite comme les premiers; de cette sorte, on aura toutes les années quantité de bons plants.

3°. On peut encore élever des coignassiers par le provignement dans les bonnes terres, en couchant leurs branches pendant l'hiver dans des rayons, comme la vigne: elles provigneront à merveille; & quand les provins auront pris des racines assez fortes, on les coupera pour les séparer de leurs meres-branches, & on les transplantera ensuite: c'est ce qu'on appelle des marcotes ou branches couchées. Un coignassier ainsi élevé de plant enraciné, porte fruit dès la trois ou quatrieme année.

Ou bien, pour faire une bonne mere-coignasse, choisissez un beau & vigoureux coignassier; plantez-le à l'écart dans un jardin ou autre bon fonds; coupez son tronc à six ou sept pouces de terre, depuis le quinze Février jusqu'au six ou sept Mars, afin que le coignassier ainsi étêté, pousse quantité de jets, à cause que sa seve commence à s'émouvoir dans ce temps, & continue avec force jusqu'au vingt-cinq Juin qu'elle cesse: alors coupez tous les nouveaux scions à cinq ou six pouces du tronc; ils en produiront eux-mêmes d'autres, peut-être trois ou quatre chacun; ce qui est d'une très-grande utilité.

Le coignassier vient aussi de boutures qui sont des bâtons d'un pied de long & d'un pouce de gros, qu'on coupe sur un ancien coignassier; on les enfonce dans une terre humide de la longueur d'environ huit ou neuf pouces, de façon que la tête déborde de trois ou quatre pouces; ils prennent racine & viennent à merveille.

V. *Culture.* Le coignassier vient sans nulle façon que de légers labours, quand il est dans un terrein qui lui convient, comme nous l'avons dit.

Le coignassier, de même que l'azerolier, le grenadier & le framboisier, fait son fruit à l'extrémité des petites branches qui sortent des grosses, aux mois de Mars & d'Avril; & cependant les poiriers greffés sur coignassiers, ne font du fruit que sur les branches produites un an ou deux auparavant.

VI. *Cueillette.* Les coings ne mûrissent qu'en Octobre. Ce fruit aime à être frappé des gelées, & on ne le cueille que le plus tard que l'on peut, & quand il approche de la couleur d'or: alors on le cueille par un beau temps, on ôte le coton qui le couvre, & on le met dans un lieu sec sur le sable, ou bien on le fait sécher au soleil sur des claies; & si l'on veut qu'il se garde au-delà de Noël, on le met dans de la lie de vin. Il ne faut pas mettre de coing auprès des autres fruits, parce que

son odeur les gâte. La maniere de faire le vin de coing sera expliquée au chapitre du vignoble de Bourgogne.

Du Mûrier, Morus.

I. *Utilités.* Le mûrier est un arbre fort beau & fort utile dans une maison de campagne ; son fruit est semblable à celui de la ronce, mais plus grand & plus longuet, vert d'abord, puis rouge, & noir quand il est mûr ; il jette quantité de jus couleur de sang ; il charge beaucoup, il est agréable & sain : on en mange long-temps, & on en fait de bons sirops pour les maux de gorge. Le bois de mûrier est propre à toutes sortes d'ouvrages comme l'orme, & résiste à l'eau comme le chêne ; son écorce sert à faire des cordes & à teindre ; il ne souffre ni venin, ni insecte : on l'ébranche & on l'étête sans l'endommager ; ses racines ne sont point sujettes à la pourriture ; ses feuilles, outre le bel & sain ombrage qu'elles fournissent, donnent la nourriture des vers à soie, d'où l'on peut tirer beaucoup de profit ; elles sont bonnes aussi pour engraisser toutes sortes de bestiaux, de même que les mûres, qui engraissent merveilleusement la volaille, & dont toutes les bêtes sont très-friandes ; les hommes même, du moins les pauvres gens & les enfans, s'en nourrissent, on en fait des confitures liquides ; elles guérissent les maux de gorge & les ulceres des dents, lâchent quand on les mange seules à jeun, & entrent dans quantité de remedes.

II. *Espece.* Le mûrier jette de grosses branches qui s'étendent plus en largeur qu'en hauteur ; son bois est jaune jusqu'au cœur, massif, & néanmoins souple ; ses racines sont peu profondes, & s'étendent à fleur de terre, quoique grosses, surtout celles de mûrier blanc ; ses feuilles sont fort dentelées, vont en aiguisant, & il y en a qui ont la forme de feuille de vigne. Cet arbre hait sur-tout le froid : on l'appelle l'arbre *sage*, parce qu'il bourgeonne le dernier de tous, après que tous les froids sont passés, & qu'il quitte ses feuilles de bonne heure & aime l'abri.

Comme il y a trois sortes de mûres, les noires ou rouges, les blanches & les mûres sans pepins, il y a aussi trois sortes de mûriers : celui qui porte des mûres sans pepins est plus rare & plus curieux qu'utile.

Le mûrier blanc ne sert, pour ainsi dire, qu'à la nourriture des vers à soie, à cause de la tendreté de ses feuilles ; elles sont, comme son écorce, d'un vert naissant. Cette espece jette davantage & est plus hâtive que le noir ; mais aussi le noir a le fruit plus gros, plus agréable & plus beau, le tronc plus puissant, la feuille plus grande, & le bois plus ferme.

III. *Terroirs.* Les terres noires, douces & légeres sont les meilleures pour les mûriers ; ils viennent aussi parfaitement bien dans celles qui s'arrosent, & sur le bord des ruisseaux & des rivieres. Quoique de leur naturel ils aiment l'air chaud, ils viennent cependant assez bien par-tout, même exposés au nord, pourvu qu'ils soient dans une terre grasse & à l'abri du vent. Ils se plaisent mieux dans les basses-cours que dans les jardins, & ils y viennent sans autres soins que d'être tenus nets de bois mort ; mais ordinairement il s'en trouve peu, à moins qu'ils ne soient très-vieux.

IV. *Multiplication.* On multiplie le mûrier de graines, de boutures & par provins ou marcottes.

1°. *Greffe.* On greffe le mûrier, ou de sa propre espece quand on veut la renforcer, ou sur le mûrier blanc, qui est réputé le sauvageon du mûrier. On greffe ordinairement le mûrier en écusson au mois de Mai.

2°. *Pépiniere.* La voie du pepin est fort longue, quoique ce soit peut-être la plus sûre. Dans les pays chauds, on fait des pépinieres entieres de pepins. Pour

avoir de la graine de mûrier, on choisit des mûres qui soient en parfaite maturité, c'est-à-dire, qui soient prêtes à tomber en secouant l'arbre. On en extrait la graine en faisant fermenter les graines pendant quelques jours dans un baquet; on y jette de l'eau, & on les presse ensuite avec les mains, pour en faire sortir la graine; la bonne tombe au fond, & la mauvaise surnage.

Lorsqu'on veut envoyer de cette graine dans quelques endroits éloignés, on doit la faire sécher; mais on prétend qu'elle réussit mieux quand elle est semée aussi-tôt: ce qui est certain, c'est qu'il faut au moins quinze jours à celle qu'on a fait sécher pour lever, & que l'autre leve ordinairement en huit.

Il est nécessaire que la terre où l'on seme la graine de mûrier soit douce par elle-même; il est bon aussi qu'elle soit préparée quatre mois avant de la semer, avec du terreau bien consommé qu'on y aura mêlé, en observant de la bêcher plusieurs fois dans cet espace de temps. Quand la terre est en état, on y forme des planches de quatre pieds de largeur, & on y pratique un sentier d'un pied entre-deux, afin de pouvoir arroser facilement & arracher les mauvaises herbes avec les doigts, de crainte d'endommager les jeunes plantes, encore trop tendres pour se servir de la bêche: on trace des rayons sur ces planches de quatre en quatre pouces; & si la terre est seche, on les arrose légérement avant de semer la graine, qui se seme comme celle de laitue: c'est ordinairement au printemps, quoiqu'on pourroit la semer en toutes sortes de saisons, pourvu qu'on prît les précautions nécessaires pour la garantir, lorsqu'elle est levée, des grandes chaleurs & des grands froids. Elle est pourtant sujette à pourrir quand on la seme dans le mois de Mars.

Aussi-tôt que la graine est semée, on doit la couvrir de l'épaisseur de quatre lignes avec du terreau bien fin, & l'arroser légérement, deux fois par semaine, & même plus souvent si la sécheresse est grande. Il faut aussi avoir soin de la couvrir avec des paillassons, ou des feuillages, pour la garantir des grandes chaleurs & des grands froids.

On ne doit commencer à émonder le jeune plant qu'à l'âge de trois ans, c'est-à-dire, un an après qu'il a été mis en bâtardiere; après quoi on en coupe tous les ans, au mois de Mars, les fausses branches & tout ce qu'il y a de petits rejetons, & on ne laisse que celles qui sont nécessaires pour former un bel arbre. Les plants qui ne viennent pas bien, doivent être coupés au pied, dès l'âge de trois ans avant la seve; & s'ils ne poussent pas vigoureusement, il faut les arracher.

Lorsque les mûriers ont acquis une grosseur raisonnable, & cinq à six pieds de hauteur, qui est ordinairement au bout de quatre à cinq ans, suivant qu'ils ont poussé, on les transplante à demeure, après en avoir taillé les racines un peu longues, & raccourci les branches de la tête à quatre pouces près de la tige.

Pour planter les mûriers à demeure, on fait des trous de quatre pieds de large sur trois de profondeur, un ou deux mois avant, afin de donner le temps à la terre d'être bien préparée. On les éloigne les uns des autres d'environ vingt pieds dans les terres grasses, & de douze à quinze dans les maigres, à cause que cet arbre jette beaucoup de branches; & on observe de ne point faire ces trous en face l'un de l'autre, mais en échiquier, pour que les arbres aient plus d'air. Quoique les trous que l'on fait soient profonds, ce n'est pas à dire pour cela qu'on plante les mûriers bien avant; on ne les met en terre qu'un pied environ au dessus des racines, & on remplit le surplus avec de la bonne terre que l'on prend sur la surface d'un champ qui a été labouré, & qui est purifié par les influences de l'air, ou avec de bon terreau bien consommé: on pose l'arbre sur cette terre ou terreau, & on en garnit aussi les racines que l'on arrange proprement avec la main, afin qu'elles ne s'entre-touchent point. Quand elles sont bien couvertes, on foule cette terre & on

acheve de remplir le trou avec la terre qui en a été tirée, laissant une rigole autour des arbres, pour recevoir l'eau des pluies & les arrosemens qu'on leur donne, si c'est au printemps qu'on les plante ; car c'est en Mars ou en Décembre qu'on fait ces sortes de plantations. Au lieu de terreau ou de terre prise d'un champ labouré, il y a des gens qui mettent au fond du trou, du chaume ou de la paille, & une couche de terre neuve par dessus, sur laquelle ils placent l'arbre ; ensuite ils couvrent les racines de la même terre, puis ils mettent une autre couche de chaume par dessus, & ils achevent de remplir le trou avec la terre qu'ils en ont tirée : l'arbre s'affaise avec le chaume qui pourrit & qui lui tient lieu de terreau.

Quand on plante les mûriers peu de temps après les avoir arrachés, il ne faut que rafraîchir un peu le bout des racines, & retrancher ce qui a été endommagé ; mais s'ils ont resté plusieurs jours sans être replantés, il est nécessaire de couper un peu plus de racines, après quoi on les met tremper quatre ou cinq heures dans l'eau, puis on les met en terre. On doit prendre garde, en arrachant les jeunes plants de la bâtardiere, d'en endommager les racines.

La premiere année que les mûriers sont plantés à demeure, on les arrose de temps en temps ; on leur donne trois labours par an, & on ébranche le bois sec & mort ; puis, de trois ans en trois ans, on les fume pour en avoir plus tôt du fruit.

3°. *Boutures*. A la mi-Octobre, ou pour le plus sûr à la fin de l'hiver, on choisit sur un mûrier de bonne espece & bien vif, des branches des plus unies & des plus droites, de la longueur d'un pied & demi, & on les coupe net. Il est bon qu'il y ait un peu de bois de deux ans, parce qu'il reprend mieux que le nouveau bois qui est sujet à pourrir.

Pour que la fraîcheur fasse reprendre ces boutures plus vîte, on les plante à l'ombre, en terre grasse & bien labourée, dans des rigoles profondes d'un pied, & longues d'un fer de bêche, au fond desquelles on met un peu de terre plus fine, afin que les boutures y fassent plus tôt du chevelu. Avant de les planter, on leur fait avec le couteau, à l'extrémité d'en bas, une entaille en croix, de la longueur de deux travers de doigt, & on y met quelques grains d'avoine pour qu'elle ne se referme pas, & que les boutures prennent plus vîte. Il faut les poser un peu en pente dans la rigole, & en les recouvrant, presser aussi un peu la terre, afin que le plant s'y lie mieux. Il n'y a point de mal de l'arroser aussi-tôt, & de temps en temps pendant les chaleurs. Bien des gens font ainsi des pépinieres de mûriers de boutures.

4°. *Rejetons*. Le mûrier jette beaucoup de rejetons du pied ; mais pour en avoir plus commodément & plus abondamment, il faut coucher en terre quelque bon mûrier, en découvrant toutes ses racines d'un côté ; & de l'autre, qui est celui par où l'on veut abattre l'arbre, lui couper ses plus grosses racines à un pied du tronc ; ensuite faire une espece de rigole & une fosse au bout, pour loger le tronc & les branches de l'arbre, l'y tirer à bas, & le coucher ; puis le couvrir de bonne terre & le buter par-tout, en étendant les branches de tous côtés, & n'en laissant sortir que les petits bouts. On fait ce travail immédiatement après la chûte des feuilles de l'arbre. Sur la fin du printemps, on y donne un léger labour, pour remplir les fentes de la terre, & détruire l'herbe qui étoufferoit les jeunes jets. De cette maniere, on en aura bientôt une grande quantité qui seront bons à transplanter quand ils auront un bon pouce de grosseur ; & pour qu'ils viennent, on n'aura qu'à y mettre tout autour de la tige, de la meilleure terre de son jardin, qu'on soutiendra avec de petits pieux fichés en terre tout autour & à deux pieds de chaque tige, pour leur donner de la fraîcheur en été.

Si on veut continuer à élever du plant sur ce même arbre couché, on n'aura qu'à le découvrir après que tous les scions en auront été ôtés, & il en jettera de nouveaux dont on profitera encore.

Si on veut même rétablir l'arbre en son premier état, il n'y a qu'à le déterrer, le relever & l'appuyer avec quelque fourche de bois: il reprendra, & sera du moins aussi agréable qu'auparavant; mais il faut l'étêter entiérement à deux doigts près du tronc.

De même, si le vent abat quelques mûriers, on ne doit pas pour cela les compter perdus, quelque gros qu'ils soient; mais on fait un grand trou en terre du côté que les racines ont été arrachées; on en coupe tout le chevelu, les moindres racines, & même ce qu'il y en a de grosses éclatées; ensuite on ébranche tout l'arbre jusqu'au tronc, n'y laissant que deux pieds de longueur à trois ou quatre des plus grosses branches qui formeront la tête de l'arbre; puis on le releve bien droit, on remplit le trou de gazons hachés, & de la meilleure terre qu'on peut trouver; on la foule bien, & on appuie l'arbre du côté de sa chûte.

5°. *Marcottes.* Au mois de Mars, quand tous les froids sont passés, & avant que le mûrier commence à bourgeonner, on en fait passer une jeune branche dans un mauvais mannequin, qu'on emplit ensuite de bonne terre & qu'on attache à l'arbre, afin que le vent ne l'agite point: on l'arrose dans les grandes chaleurs, & on le garnit de terre. Au bout de l'année, les branches emmanequinées ont assez de chevelu pour être séparées de leur mere. C'est pourquoi, au mois de Mars, ou même dès le mois d'Octobre, on les coupe & on les transplante avec leurs mannequins, même dans l'endroit où ils doivent rester. Il ne faut point étêter les marcottes, pour qu'elles forment une belle tige: ce qui est différent des mûriers quand ils sont grands, dont on raccourcit les branches quand on les transplante.

Pour marcotter sans mannequin, il n'y a qu'à coucher en terre un jet du pied d'un mûrier dans une fosse profonde d'un demi-pied, & longue d'un pied, en sorte que le reste du jet soit hors de terre: ce qui est enterré, étant un peu foulé, & ensuite arrosé de temps en temps, prendra racine, & on le coupera au bout de l'année.

V. *Culture.* Le mûrier aime beaucoup le fumier, mais il n'aime point à être battu des vents: il ne porte point de fruits quand on lui ôte ses feuilles; & s'il a quelques branches mortes, éclatées, mal-faites & endommagées, on doit les couper sans hésiter; quelque grosses qu'elles soient, il en repoussera de plus belles & plus vîte.

VI. *Fruits.* Le mûrier ne bourgeonne ordinairement qu'en Mai, & il donne ses fruits en Août & Septembre: on ne mange que les mûres noires; on les cueille à la main avant le lever du soleil, à mesure qu'elles mûrissent, c'est-à-dire, qu'elles noircissent: elles ne sont point de garde, & on ne peut les conserver quelque temps, qu'en les mettant, dans leur jus, dans quelque vaisseau de verre bien bouché.

Il a été dit ci-devant quelque chose sur le mûrier blanc, en parlant de la nourriture des vers à soie: on peut y avoir recours.

De l'Arbousier, Arbutus.

L'arbousier est un petit arbre assez semblable au coignassier par sa grandeur, qui fait cependant beaucoup d'ombre, & qui jette de grandes & fortes branches: sa feuille est moyenne entre celle du laurier & de l'yeuse: elle est un peu épaisse, plus pâle que verte, ayant la côte du milieu rougeâtre; cet arbre est vert toute l'année; son tronc a une écorce rougeâtre, rude & comme écaillée: ses branches & ses rameaux sont fort gros & unis: il fleurit en Juillet & Août; ses fleurs, qui sont petites, blanches & semblables à celles du muguet, se tiennent ensemble comme des raisins, n'ont qu'une seule queue, & ne sont point composées de feuilles; mais elles sont creuses & caves comme un œuf vide, ayant la bouche

ouverte : le fruit qui en naît, s'appelle *arbouse* ; il est rond & gros comme une prune, sans noyau, vert au commencement, puis jaune & enfin rouge, & assez semblable à la fraise dans sa maturité ; quoiqu'il soit fort âpre au goût : il est une année entiere à mûrir, & il demeure sur l'arbre jusqu'à ce que la fleur nouvelle soit venue & sortie.

L'arbousier est très-commun dans les collines & dans les bois du Languedoc : il vient aisément ; ses feuilles servent à la préparation des cuirs ; mais son fruit est peu d'usage, parce qu'il est fort âcre & qu'il fait mal à l'estomac & à la tête : les grives & les merles en sont friands.

ARTICLE II. *Des Arbres champêtres portant fruits à noyau.*

Ces arbres demandent en général une terre bien meuble, un terrein léger, & plus de chaleur que d'humidité.

Du Cerisier, Cerasus, & *du Merisier*, Cerasus sylvestris.

I. *Especes.* Le mot de cerisier est un mot général qui comprend les vrais cerisiers, les guigniers, les bigarreautiers, les cœurets, les guindoliers, les griottiers, & même les merisiers.

Il y a plusieurs especes de vrais cerisiers, soit hâtifs ou tardifs, à longue ou courte queue, même de blancs. La cerise *hâtive*, & celle qu'on appelle *coulars*, ou cerise de *Montmorency*, sont les meilleurs plants.

Les *guignes* sont blanches, rouges ou noires, & elles paroissent les premieres entre les fruits rouges ; les meilleures viennent du Maine, où l'on en fait sécher au four & mettre par bouquets.

La *griotte* est une grosse cerise noire, douce & excellente, dont le noyau est rouge, qui charge par année, & fait un très-bel arbre qui a le bois plus gros ; & la feuille plus large & plus brune que les autres cerisiers.

Le *bigarreau* est une autre espece de cerise plus longue & plus dure, qui noircit & durcit en mûrissant : ce fruit est pourtant assez bon & estimé, quoiqu'il soit sujet aux vers, & qu'il ait peu de chair ; mais il est indigeste.

Le *cœuret* est une espece de bigarreau plus tendre, fait en cœur & d'un goût relevé : son bois est plus gros & sa feuille plus large.

Le *guindolier* est fort commun en Languedoc, en Gascogne & au pays d'Aunis, c'est un bel arbre qui s'éleve & qui prend telle forme que l'on veut, comme le griottier ; sa feuille est plus petite, brune, courte & plus ronde que pointue ; les guindoux sont très-doux & agréables, plus gros que les griottes, & moins noirs, tant en dedans qu'en dehors.

Le *merisier*, qu'on appelle en quelques pays *seches*, naît communément dans les bois : il devient gros & de belle tige ; il a le bois dur, & néanmoins sonore ; l'écorce blanche, lisse & unie : son fruit, qui est blanc, rouge ou noir, est peu de chose, mais on ne laisse pas que de le manger à la campagne ; on en fait aussi du ratafiat : en automne, ses feuilles, avant de tomber, deviennent toutes rouges. Il y a deux sortes de merisiers : le *simple*, & le merisier à *feuilles doubles*, qui sont si belles & si grandes, que le printemps en a peu de pareilles. La fleur du cerisier n'est pas si estimée que celle du merisier, parce qu'elle s'ouvre moins, qu'elle n'est pas si blanche ni si large, & qu'elle a toujours un peu de vert dans le milieu de son bouton. Le merisier sert principalement à recevoir des greffes de cerisiers : il a beaucoup de seve & de force, & il ne réussit qu'en plein vent. Le merisier à fruits noirs est le plus indocile pour la greffe ; & celui à fruits rouges est le plus traitable.

Au surplus, voyez dans le tome second ce qui en sera dit au livre qui traite du jardinage.

II. *Terroir.* Toutes ces différentes especes de cerisiers demandent une terre légere, seche & sablonneuse, pour être d'un meilleur rapport, dans les terres franches, grasses ou humides, elles sont plus sujettes à couler; le fruit y est pourtant plus beau, mais il y en vient moins, & il est d'un moindre relief.

III. *Multiplication.* 1°. On peut élever toutes sortes de cerisiers & de merisiers, de noyaux qu'on seme à la fin de Février, après les avoir fait germer dans du sable pendant l'hiver: on les greffe ou dans les premiers jours de Septembre de la même année, lorsque la plus grande force de la seve est passée, ou dans la deuxieme année, s'ils sont trop foibles.

2°. Ou bien, comme tous les cerisiers & merisiers poussent du pied beaucoup de rejetons, on leve ces rejetons & on en fait des pépinieres.

3°. Ou bien encore on prend des merisiers dans les bois, & on y greffe quelque bonne espece de cerise. Les merisiers valent mieux pour la greffe que les cerisiers, sur-tout pour les bigarreaux & pour les guignes: ils donnent des fruits plus gros & meilleurs, & ils font de plus beaux & de plus grands arbres, parce que les merisiers ont la seve plus forte, plus abondante, & que les cerisiers poussent du pied quantité de rejetons qui absorbent la seve de l'arbre.

Cependant le plant de cerisiers est meilleur que celui de merisier, pour y greffer de grosses griottes, parce que, comme le griottier fleurit ordinairement beaucoup & rapporte peu, il charge davantage sur le cerisier, & y conserve mieux son fruit, à cause que sa seve n'est pas si abondante que celle du merisier.

On a même déja dit qu'il y a du choix à faire aux merisiers avant de les greffer: il ne faut point enter sur ceux qui portent des fruits noirs, parce qu'ils ont la seve moins douce & moins nourrissante. Les merisiers rouges sont ceux qu'on doit greffer en cerisiers.

IV. *Culture.* Les cerisiers n'aiment point le fumier, à moins qu'il ne soit bien consommé; mais il faut leur ôter avec soin les branches seches & les rejetons.

V. *Fruits.* On cueille toutes les cerises à mesure qu'elles acquierent à l'arbre leur véritable couleur: c'est la marque de leur maturité. On en voit depuis le mois de Mai jusqu'au mois d'Août, à cause des différentes especes qui se succedent: on les mange fraîches & seches, & on en fait des confitures, des liqueurs chaudes & fraîches, &c. Voyez au chapitre *du vignoble de Bourgogne*, tome second, la maniere de faire du vin de cerises.

Du Prunier, Prunus, *& du Prunelier*, Spinus.

Le prunier est de tout pays; il vient aisément & pullule beaucoup.

I. *Especes.* Le prunelier est le prunier sauvage, qui est épineux & qui croît parmi les ronces & les épines.

Mais, outre les pruniers sauvages, il y a différentes sortes de vrais pruniers qui réussissent fort bien en plein champ; entr'autres quelques damas, perdrigons, mirabelles, cerisette, moyeu, & saint-julien.

II. *Multiplication.* On éleve des pruniers de noyaux, ou par la greffe sur les rejetons; mais ceux qui sont venus de noyau sont les meilleurs.

Les meilleurs plants pour toutes sortes de pruniers, même de pêches, d'abricots & de pavies, sont ceux qui ont été greffés sur des pruniers de damas noirs & de saint-julien. Ces arbres poussent quantité de rejetons; ils ont la seve plus douce & durent davantage que les autres pruniers; on les greffe en fente & en écusson. Le saint julien est plus sûr pour recevoir l'écusson, & le fruit qui en vient est plus

fondant. Le damas noir eſt plus ſec & ne profite pas tant. La ceriſette, qui eſt la plus hâtive des prunes ; le perdrigon, le ſaint-julien, qui ſe fane ſur l'arbre & qui y demeure juſqu'aux gelées ; la ſainte-catherine & pluſieurs autres ont leurs ſauvageons francs & de bon rapport, ſans qu'il ſoit néceſſaire de les greffer.

III. *Terroir.* Les pruniers demandent une terre plus ſeche qu'humide, plus ſablonneuſe que forte ; & ceux que l'on met dans un ſable noir, viennent mieux, chargent plus tôt, & donnent de meilleurs fruits. Ils ſont long-temps ſans rapporter dans les terres fortes, & ils y donnent toujours trop de bois : ils réuſſiſſent à toutes ſortes d'expoſitions, en arbres de haute tige au plein vent.

IV. *Culture.* Comme le prunier eſt fort ſujet aux chancres & à la gomme qui altere la ſeve, il faut le laiſſer pouſſer à ſa volonté, y faire le moins de plaies que l'on pourra, avoir ſeulement ſoin de le bien labourer, en éplucher la gomme, la mouſſe, les chancres, le bois mort, & ôter les bouchons ou branches entortillées & le faux bois, qui eſt long, menu, verdâtre, & qui fait couler le fruit.

Quand un prunier eſt ſur le retour & dégarni, ou quand il s'y forme une confuſion de menues branches (ce qu'on appelle des *bourſes*, & elles préſagent la ruine de l'arbre) il faut le ravaler pour le rajeunir, l'étêter, & couper toutes les branches à quatre doigts au deſſus du fourchon où l'on veut qu'il faſſe une nouvelle tête, ou le receper tout au bas un peu au deſſus de la greffe ; il repouſſera avec vigueur, & donnera du fruit dès la ſeconde année.

V. *Fruits.* On a des prunes depuis le mois de Juillet juſqu'au mois d'Octobre & plus tard ; on les cueille avant le lever du ſoleil ; on les mange fraîches, ſeches, cuites & confites. Les prunes ſeches s'appellent *pruneaux :* on doit les choiſir nouveaux, tendres, moëlleux & charnus ; on en fait principalement dans la Touraine & vers Bordeaux. On fait auſſi une eſpece de boiſſon avec les prunelles, qui ſont le fruit du prunier ſauvage. Voyez au tome ſecond le chapitre *du cidre & autres boiſſons.* On ſe ſert encore des prunelles en les mettant quelque temps dans de la ſaumure, pour leur faire perdre leur grande âcreté ; elles deviennent enſuite ſi agréables, qu'en pluſieurs pays on s'en ſert comme nous nous ſervons ici des olives.

Les bonnes prunes ſont émollientes & laxatives : les prunes ſauvages, au contraire, ſont aſtringentes, & leur ſuc épaiſſi eſt l'*acacia noſtras* qu'on emploie dans les occaſions pour reſſerrer, comme pour le cours de ventre, pour le vomiſſement & pour les hémorrhagies. L'eau diſtillée des fleurs de prunelier, eſt un remede ſingulier pour la pleuréſie & pour les oppreſſions de poitrine ; ſes fruits ſont bons auſſi pour la dyſſenterie.

Outre ces fruits, le bois de tous les pruniers eſt de bon débit.

Du Mirabolanier.

C'eſt une eſpece de prunier toujours vert, qui a le bois & le fruit ronds & fort liſſes : il y a des mirabolans rouges, & il y en a de noirs ; l'un & l'autre ne quittent pas le noyau, & ils ſont excellens en marmelade. Cet arbre fleurit des premiers, & en abondance ; mais il noue avec peine : c'eſt pourquoi on le met plutôt au levant qu'au midi, parce que cette derniere expoſition deſſeche le fruit & le fait tomber quand il noue. C'eſt auſſi pour cela que les jardiniers ont grand ſoin de couvrir de paillaſſons les mirabolaniers pendant qu'ils ſont en fleurs, à cauſe que les brouillards & les pluies froides ſont alors très-dangereux pour la coulure. Au reſte, il faut cultiver le mirabolanier comme les pruniers. Il porte un petit fruit purgatif.

Il nous vient des Indes orientales cinq ſortes de mirabolans, qui ſont différens

les

les uns des autres & de vertu & de figure; on les apporte ou secs ou confits. Aux Indes, on mange ce fruit vert; & quand il est sec, il ne sert plus aux Indiens que pour faire de l'encre ou pour verdir les cuirs, comme on fait ici avec le sumac.

Du Cormier ou *Sorbier*, Sorbus.

Le cormier est un arbre qui, d'une très-petite graine, vient haut & grand; mais il est si long-temps à venir, que celui qui le seme en a rarement du fruit: sa racine est grosse, épaisse & profonde; son tronc droit & long; son bois rougeâtre, extrêmement dur & ne gelant jamais; ses branches tendantes en haut; sa feuille ressemblante à celle du frêne, mais plus étroite, blanchâtre par dessous; dentelée en sa circonférence, & *ailée*, c'est-à-dire, composée de plusieurs petites feuilles rangées sur une même côte; son écorce est raboteuse, jaune & blanchâtre: il donne, en Mars, des fleurs qui sont blanches; les fruits en sont naissans comme les raisins, plusieurs sur une queue: ses fruits, qu'on appelle *cormes* ou *sorbes*, sont comme de petites poires ou nesfles, de couleur pâle ou rousse; elles ne mûrissent jamais sur l'arbre; on est obligé de les abattre en automne, & de les étendre sur de la paille: quand elles y ont été quelque temps, de jaunâtres, dures, âpres & désagréables qu'elles étoient, elles deviennent d'un gris fort brun, molles, douces & agréables au goût.

Il y a des cormiers domestiques & d'autres sauvages, & chaque espece a son mâle & sa femelle, qui se distingue aisément, parce que le mâle ne porte point de fruits. Les cormes domestiques ont la figure d'une poire, sur laquelle on voit la couleur d'une substance mousseuse vers la queue. Les cormes sauvages sont pointues, ont la peau verdâtre, & ne sont pas si bonnes.

Le cormier aime les lieux froids & humides, même les montagnes, pourvu que le terrein en soit plus substantiel que chaud.

On peut le greffer sur quelque sauvageon ou franc de son espece; il se multiplie aussi de marcotte; mais le plus sûr est de l'élever de semence, quoique la chose soit un peu longue.

Pour cela, comme la graine des cormes est enfermée dans une chair visqueuse, d'où on ne peut la séparer pour la semer, on prend une vieille corde à puits, faite d'écorce de tilleul; ou bien on fait une corde de joncs en forme de natte, on la laisse un peu pourrir sur terre à l'humidité, afin que le jonc ne seche pas; ensuite on frotte cette corde avec des cormes bien mûres, jusqu'à ce que la graine s'y attache. Après cela on couche cette même corde dans un rayon profond d'un demi-pied, dont la terre a été bien remuée, & on le recouvre de bon terreau; on en fait autant de rayons que l'on veut. Ce travail se fait ordinairement à la fin de l'automne.

Il faut aussi-tôt couvrir les rayons de fumier, pour que le froid ne fasse point de tort à la semence. On ôte le fumier au printemps, afin que l'air & la chaleur la fassent bien végéter. Lorsque ces petits plants seront levés, on les arrosera si le temps est sec, on les sarclera doucement à la main, on les éclaircira s'ils sont trop drus, & on les labourera trois fois l'an, jusqu'à ce qu'ils soient assez forts pour être transplantés en terre froide & humide, dans des trous de quatre pieds en quarré, & de trois de profondeur, au fond desquels on aura mis un peu de bonne terre bien meuble; on continuera de les labourer deux ou trois fois l'an. Le cormier cultivé de cette maniere, avancera plus en un an qu'il n'auroit fait en quatre.

Les cormes sont assez agréables & assez bonnes à manger, on en fait aussi une boisson semblable au poiré; on l'appelle *cormé*: nous en parlerons au chapitre des

boissons. On garde les cormes confites dans du vin doux ; c'est un assez mauvais ragoût.

Le bois de cormier est de la plus grande solidité.

Du Cornouiller, Cornus.

Cet arbre, que quelques-uns appellent *cornier* ou *cornillier*, quoiqu'assez petit, jette beaucoup de branches ; il a le bois très-massif, l'écorce rude & pleine de nœuds, la feuille un peu épaisse & madrée, la fleur moussue & de couleur d'or, d'où naît la cornouille, qui est un fruit longuet & à noyau comme les olives. Ce fruit est vert d'abord, & il devient rouge quand il mûrit.

Le cornouiller est commun par toute la France ; il s'en trouve beaucoup dans les forêts : on le met dans quelque coin de jardin, de parc ou de basse-cour, parce qu'il vient aisément en toutes sortes de terres, même dans les sables & à l'ombre, pourvu qu'il y trouve un peu de substance & de fraîcheur. On le greffe en fente ou en écusson sur l'épine blanche ou sur le poirier sauvage ; on peut aussi en prendre dans les bois, ou en élever de graine, comme on fait pour le cormier ; il vient bien plus vîte, & ne demande que quelques labours

Il y a le cornouiller mâle & le cornouiller femelle ; l'un a l'écorce déliée & veineuse, le tronc épais & massif, sans cœur ni moëlle, & il est ferme comme une corne, d'où lui vient son nom de *cornier* ; la femelle, qui est moindre, jette plusieurs petites branches comme celles de l'agnus-castus ; son tronc a de la moëlle & est plus tendre ; son fruit mûr est noirâtre & de mauvais goût.

Il y a un cornouiller qui porte des fruits blancs, mais il est rare.

Les cornouilles, soit rouges, soit blanches, se cueillent ou vertes ou mûres : elles mûrissent en Septembre, & l'on juge de leur maturité à leur couleur. Les communes doivent être d'un rouge écarlate, & les blanches d'un beau blanc bien égal & sans vert. Les cornouilles mûres sont agréables à manger & assez douces, quoiqu'elles aient une pointe d'aigreur. On les confit aussi, & on en fait une gelée semblable au coignac. Quand on les cueille vertes, c'est pour les mettre dans de l'eau avec du sel, comme les olives. Il faut prendre garde en les cueillant qu'elles ne soient pas trop vertes, mais qu'elles approchent de leur maturité. On les laisse un jour ou deux à l'ombre avant de les employer.

Le bois de cornouiller est très-dur & de bon débit.

Du Jujubier ou *Gingeolier*, Ziziphus.

Le jujubier n'est pas si grand que le prunier commun ; il a l'écorce raboteuse comme la vigne, des racines fermes & entrelacées, forces épines longues, lisses, fermes & bien pointues, noires ou rousses comme ses branches, d'où sortent de petit roseaux pâles, minces, tendres & souples, longs d'environ douze doigts : ses feuilles sont longuettes, nerveuses & un peu dentelées ; ses fleurs naissent du même lieu ; elles sont pâles, moussues, & rendent un fruit qui a un noyau comme l'olive, & qui est vert d'abord, puis un peu blanc, & roux ou rougeâtre quand il est mûr. Il y a un jujubier blanc, qui est plus grand que le jujubier ordinaire, & qui porte un fruit dont on fait des grains de chapelet. C'est l'*azedarac*, que les Italiens appellent pour cette raison, l'arbre de *pater-nôtre*.

On cueille les jujubes au commencement de l'automne, & on en fait des poignées qu'on pend au plancher dans un lieu sec pour les conserver, après les avoir fait un peu sécher au soleil. Les jujubes se nomment aussi gingeoles : elles sont assez semblables aux cornouilles ; mais elles sont douces en maturité, & les cornouilles

sont toujours aigrelettes. Les jujubes ne peuvent pas se conserver plus de deux ans, encore faut-il s'en défaire au plus tôt, si elles ont été mal séchées, mouillées ou dans un lieu humide, ou si elles s'échauffent dans les balles.

Le jujubier vient des pays chauds, & il aime les terreins chauds & les belles expositions; il croît au reste en toutes sortes de terres, même dans les places & carrefours d'Italie, Provence, Languedoc, &c. Dans les provinces moins méridionales, il faut le placer dans une terre grasse en plein midi, contre quelque mur qui lui renvoie toute la chaleur.

On en peut élever beaucoup de semence, en fichant des noyaux de jujubes dans une planche de bonne terre légere, bien labourée & exposée au midi ou au levant; il suffit que cette planche ait trois pieds de large sur quinze pieds de long: il faut faire ce travail au mois d'Avril ou de Mai, & laisser tremper les noyaux huit jours dans de l'eau avant de les semer; on fume la terre avec de la marne bien consommée, ou, si l'on n'en a point, avec du terreau de fumier de cheval mêlé d'autant de fumier de moutons bien pourri: puis on place ces noyaux dans des trous qu'on fait en plantant en droite ligne: on en met deux ou trois dans chaque trou; on ne leur donne qu'un peu de terre, & on unit toute la planche avec le rateau. Il est nécessaire de les arroser de temps en temps avec de l'eau qui ne soit point crue, en plein midi, jusqu'à ce qu'ils sortent de terre, & le soir quand ils sont levés; & pour lors on a soin de les labourer & de les sarcler. Lorsqu'ils ont acquis environ un pouce de grosseur, on les leve & on les met en place au mois de Novembre; ils ne demandent qu'un peu de labour & quelques arrosemens.

Du Neflier ou Meslier, Mespilus.

Le neflier & le cormier ont beaucoup de rapport pour la qualité de l'arbre & des fruits.

Les nefliers sont longs à croître, viennent de moyenne hauteur: ils jettent de grandes racines fort difficiles à arracher, & des feuilles longues, mais peu aiguës; ils ont le tronc assez gros & le bois fort dur; leurs fruits ressemblent à de petites pommes couronnées, & ont cinq nœuds ou osselets, quelquefois quatre, mais rarement trois. Les nefles ne sont bonnes qu'en mollissant; elles ne mûrissent point sur l'arbre, mais on les abat en automne & on les fait mûrir & jaunir sur de la paille, comme les cormes; elles sont plus astringentes.

Il y a trois sortes de nefliers. 1°. Le neflier sauvage, qui donne de petites nefles seches, qui sont proprement les mesles. 2°. La bonne espece est le vrai neflier; il a les feuilles larges, devient plus grand & donne les grosses nefles, qu'on appelle des *saint-lucas*, parce qu'on les cueille à la Saint-Luc. Et la troisieme espece, qui est meilleure, plus rare & plus curieuse, a le fruit sans noyau; mais il est le plus petit de tous.

L'*amelanchier*, dont nous parlerons au chapitre *des arbrisseaux*, est aussi une espece de neflier.

Le neflier est assez estimé, & il n'y a guere de maison de campagne qui n'en ait: il est fort rustique, & vient très-bien dans les jardins & dans les champs, à l'humide & au froid, quoiqu'il aime l'air tempéré, & la terre grasse & sabloneuse. Le plus sûr est de le mettre dans une terre qui ne soit ni trop humide, ni trop seche, dans quelque lieu peu exposé au soleil, parce qu'il a l'écorce si mince, que le moindre coup de soleil l'altere: c'est pourquoi il réussit jusques sur les bords des ruisseaux.

On le plante en Novembre, soit de plants enracinés ou de boutures: on l'éleve aussi de noyaux en terre bien fumée; & pour en avoir plus tôt le fruit, on le greffe

ſur quelque ſujet de ſon eſpece, ou bien ſur le coignaſſier & ſur l'épine blanche; mais quand on l'ente ſur le coignaſſier, les neffles en ſont plus groſſes & meilleures. On le greffe en fente au mois de Mars, ou en écuſſon à la Saint-Jean; la greffe en fente eſt meilleure, parce que cet arbre a l'écorce maigre; & il faut lever les greffes plutôt ſur le milieu du neſflier que ſur les ſommités de l'arbre. On doit pourtant prendre les greffes à l'extrémité des branches d'une ou de deux ſeves; celles qui ont deux ſeves valent mieux, ſur-tout quand on y peut lever des greffes qui aient des anneaux au commencement du bois de la derniere ſeve: ces anneaux ſont les marques de certaines fibres tranſverſales qui arrêtent la vivacité de la ſeve, & qui font qu'au lieu de ſe porter abondamment au haut de l'arbre, & de former beaucoup de bois & de fleurs qui coulent, elle ſe diſtribue ſagement & donne des productions complettes. Il n'y faut couper que le bois mort & gâté.

On cueille les neffles en Novembre: on en a après trois années de greffes. Les trois premieres années, il eſt néceſſaire de labourer le neſflier trois fois par an, & enſuite une fois ou deux comme les autres arbres.

Les neffles ne craignent point la gelée, & elles ne tombent point de l'arbre ſi on ne les abat: on les mange ou crues après qu'elles ont mûri ſur la paille, ou confites dans du vin & du ſucre.

De l'Azerolier, Meſpilus aronia.

L'azerolier eſt un arbre ſauvage & épineux, qui eſt une eſpece de neſflier, ou pour mieux dire, c'eſt une épine blanche qu'on appelle *épine d'Eſpagne*. Elle a les feuilles plus larges que l'épine commune; ſon fruit eſt ſujet à couler, & elle le jette à l'extrémité des petites branches qui ſortent des groſſes aux mois de Mars & d'Avril de chaque année, comme font les coignaſſiers; mais avec cette différence remarquable, que l'azerolier enté ſur le coignaſſier, (car il n'eſt ſouvent qu'un compoſé de deux arbres confondus) pouſſe en automne, quoique le coignaſſier ne pouſſe qu'en Mars. On greffe l'azerolier ſur l'épine blanche & ſur des coignaſſiers. Sur ces derniers il donne des fruits plus gros.

Son fruit, qu'on nomme azerole, eſt bien moins gros que la neffle ordinaire: il a comme elle une eſpece de couronne, & renferme deux ou trois noyaux: au commencement il eſt vert, dur, âpre & déſagréable, & il eſt long-temps à mûrir; mais en mûriſſant il devient mou, doux, aſſez ſemblable en couleur & en figure à celui de l'épine blanche; mais deux fois plus gros, & à peu près comme une ceriſe: l'œil en eſt fort grand & fort ouvert, la queue courte, menue & enfoncée, la chair jaunâtre & un peu pâteuſe, ayant, comme on vient de le dire, deux noyaux aſſez gros, ce qui fait qu'il n'a pas beaucoup de chair: le goût en eſt aigrelet & aſſez agréable; mais comme il eſt trop âcre à manger cru, on en fait d'agréables confitures au ſucre, au miel & au vinaigre.

Il aime les pays chauds & vient en toutes ſortes de lieux, mais principalement aux belles expoſitions, parce qu'il eſt ſujet à couler: il y en a beaucoup en Languedoc & en Provence. Il vient en plein vent, en buiſſon & en eſpalier.

Il y a une autre eſpece d'azerole plus groſſe de moitié que la commune; la feuille figure de même, mais elle eſt beaucoup plus large, plus griſe, cendrée & plus épaiſſe.

L'azerolier de Canada forme une troiſieme eſpece; le fruit en eſt auſſi gros que les autres; mais l'eſpece en eſt plus conſidérable, meilleure & charge davantage: la feuille en eſt très-large, ſemblable auſſi à celle de l'épine, mais peu découpée & dentelée, & les piquans en ſont très-longs. Ces deux dernieres eſpeces ſont aſſez nouvelles & aſſez rares.

Il y a auſſi l'azerole blanche qui eſt très-rare, & qui a la même aigreur & le même agrément que les rouges : elle vient de Florence.

De l'Alizier, Lotus *ou* Cratefgus, *& du Micocoulier,* Lotus fructu Cerafi.

L'alizier eſt un arbre d'aſſez belle venue, dont la feuille reſſemble au mûrier blanc, & le fruit à l'azerole : il charge beaucoup, & il eſt rouge, aigrelet, de bonne odeur & de bon goût, quand l'arbre eſt au midi ou au levant. Outre le fruit, comme cet arbre jette beaucoup de branches, & que ſes feuilles ne ſont ſujettes à aucune vermine, on en fait de très-belles allées. Le bois d'alizier eſt auſſi fort recherché : parce qu'il eſt dur & noir, ſert à faire des flûtes, fifres, manches de couteaux & autres ouvrages.

Les aliziers languiſſent dans les terres légeres ou maigres ; ils veulent une belle expoſition, & une terre graſſe ranimée par de bon fumier de mouton & bien labourée. On les éleve de ſemence, & on les plante en allées à quinze pieds de diſtance les uns des autres : il faut les labourer pluſieurs fois l'an pendant leurs quatre premieres années.

On peut laiſſer mûrir le fruit des aliziers ſur de la paille comme les neſſles. Il y en a qui n'ont point de noyau : il y en a auſſi qui ſont noirs & doux comme des ceriſes, & c'eſt le micocoulier.

De l'Olivier, Oleaſter.

I. *Deſcription.* L'olivier eſt un arbre touffu & rond qui jette des feuilles longues qui ſe terminent en pointe & vont en diminuant : elles ſont vertes par-deſſus, blanchâtres par deſſous, groſſes, graſſes & ameres. Il porte en Juin des fleurs blanches & grappues en forme de raiſins, d'où vient l'olive, fruit qui eſt d'abord vert, puis pâle, & noir quand il eſt mûr. L'olivier dure long-temps, & ſon bois eſt beau, veineux & de bonne odeur : il brûle auſſi bien vert que ſec.

II. *Profits.* L'olivier charge beaucoup, & on mange les olives ou mûres & ſeches, ou d'ordinaire vertes & confites en ſalade, &c. Elles ſont de garde. C'eſt avec ce fruit qu'on fait auſſi l'huile d'olives, qui eſt d'un ſi grand uſage, particuliérement en aliment ; & le bois d'olivier s'emploie à quantité d'ouvrages.

III. *Lieux.* L'olivier aime les pays chauds, ou auſſi tempérés que le Languedoc & la Provence : les olives y ſont groſſes comme un gland de chêne, mais celles d'Eſpagne ſont groſſes comme des muſcades.

Il y a auſſi des oliviers ſauvages qui ſont épineux, & plus petits que les domeſtiques : ils produiſent force olives qui ſont plus ſavoureuſes que les autres, quoiqu'elles ſoient moins groſſes.

Les oliviers demandent un terroir gras, & cependant léger & chaud, expoſé au plein midi ou au levant, comme une colline ou une montagne, & jamais un vallon. Ils ne demandent point tant de nourriture ni de ſoins que la vigne.

IV. *Multiplication.* Cet arbre ſe multiplie ou de marcottes qu'on ne leve qu'au bout de cinq ans, ou de boutures & de rejetons qu'il pouſſe en nombre, & qu'on choiſit bien ronds, d'une écorce unie, vive & luiſante, ſans branches, de la groſſeur de deux bons pouces, & d'un pied & demi de long. On leve la premiere écorce, & on ne laiſſe que la verte qui eſt plus délicate. On met ces plants en terre au mois de Novembre dans les pays bien chauds, & aux mois de Février & de Mars dans les climats plus doux : on les poſe debout comme ils étoient ſur l'arbre, dans des trous de quatre pieds en tout ſens, ouvert deux mois auparavant, pour que la terre mûriſſe ; on y mêle du fumier & de la cendre : on met quatre

doigts de bonne terre au dessus de chaque plant, & on le foule ou on le bat, afin qu'il ne soit point éventé, & qu'il pousse & pullule bien ; il n'y a qu'à les arroser & les sarcler. On fait, de cette maniere, des pépinieres d'oliviers dans des endroits bien aérés, dont la terre soit presque noire, substantielle & labourée de trois bons pieds de profondeur. Ce seroit perdre son temps que de vouloir élever des oliviers de noyaux : il est même plus sûr de les greffer à trois ans, franc sur franc, & des meilleures especes. En écusson à la pousse, en Février & Mars dans les pays chauds ; mais ici quand ils sont en fleurs, c'est-à-dire, dans toute la force de la seve du printemps, sur la fin d'Avril & au commencement de Mai. On peut aussi le greffer en flûte ou siffiet. Avec toutes ces précautions on ne parvient à recueillir du fruit de l'olivier qu'au bout de dix ans.

V. *Culture.* Il ne faut les transplanter qu'au bout de trois ans ; pendant ce temps, les labourer d'abord tous les mois, & ensuite au printemps & en automne pour le moins ; les amender tous les ans, en automne, de fumier de chevre, & les arroser d'eau de pluie pendant les chaleurs. On ne les taille point les deux premieres années ; la troisieme on ne laisse que deux branches à chaque pied ; on en coupe la plus foible la quatrieme année; & à cinq ans on les transplante à demeure, en Novembre ou en Mars, selon que le lieu est chaud & léger, ou gras & humide.

On les transplante en mottes dans des trous espacés en terres labourables de cinquante pieds, ou du moins de vingt-cinq à trente, si le terroir est léger : il est nécessaire que la terre des fosses où on les met, ait été fouie & mûrie à l'air pendant deux mois, ou qu'on ait brûlé de la paille dans chaque trou, pour en animer les sels : il faut qu'il n'y ait point d'eau dedans : il est bon aussi d'y mêler du fumier, & qu'il ne sorte de terre qu'un petit bout du tronc. On doit les garnir d'épines, afin que les bestiaux qui passent ou qui labourent dans l'*olivet*, (c'est ainsi qu'on appelle un lieu planté d'oliviers) n'y fassent point de tort.

On laboure les oliviers à la houe deux fois l'année, à la mi-Juin & à la mi-Septembre : on fait des rigoles qui conduisent l'eau & le limon aux pieds des oliviers, sur-tout quand ils sont sur des côteaux : on met en automne le poids de six livres de fiente de chevre à chaque pied, & quelquefois de la lie d'olives, pour les engraisser & faire mourir les vers qui s'y engendrent : on les laisse déchaussés depuis le mois d'Octobre jusqu'au mois de Février, afin qu'ils profitent des pluies & des fraîcheurs de la saison ; & on coupe toutes les branches qui y causent de la confusion, les bois morts & les rejetons que l'olivier jette en abondance, tant au tronc qu'au pied, à moins que ce ne soit un vieux tronc qu'il faille renouveler ; & en ce cas, on doit y laisser un ou deux des plus beaux rejetons.

On ne taille pas les oliviers qu'ils n'aient huit années, & on ne les taille que de huit ans en huit ans, par un beau temps & à la fin de l'hiver un peu avant que l'arbre commence à bourgeonner : on coupe jusqu'au vif tout ce qu'il y a de vermoulu, pourri, sec ou gâté ; & pour que la plaie n'ait point de mauvaise suite, & qu'elle se recouvre plus vîte, on la frotte avec du marc d'huile.

Si les oliviers poussent avec vigueur, sans cependant rapporter de fruits, le plus sûr est de les greffer.

En Espagne, ils n'élevent point leurs oliviers sur tige, comme nous ; ils les tiennent bas, & leur font faire des cepées comme de gros buissons ; le plant en rapporte plus de fruit, il est moins exposé aux vents, & il est plus aisé à cueillir : c'est pourquoi il faut toujours, en le taillant, le tenir bas & garni de souches ; car le naturel de cet arbre est de jeter beaucoup en fruits ou en bois. On plante plutôt des olives de la grosse espece que de la petite, parce que les gros fruits ont plus de chair & d'huile.

VI. *Cueillette.* On cueille les olives à la main en Novembre ou Décembre, &

on les cueille bien mûres, c'est-à-dire, commençant à rougir, ou même noires, quand c'est pour faire de l'huile : mais si c'est pour manger, on les cueille vertes en Juin & Juillet ; & alors elles ont un goût âpre, amer & insupportable. Pour leur ôter ce mauvais goût, on les prépare de plusieurs manieres.

1°. Voici celles dont on se sert pour les picholines, qui sont de l'espece la plus petite, mais la meilleure. Après qu'on les a cueillies, on les étend sur des draps, & on les laisse essorer à l'air pendant quelques jours ; ensuite on en remplit des barils ; on y mêle un boisseau de cendre de sarment ou de chêne, & un demi-boisseau de chaux tamisée, avec de l'eau par dessus, pour que les olives baignent dedans : on mêle bien le tout, prenant garde de ne point meurtrir les olives : cela fait, on les laisse dans cette lessive pendant douze heures : puis on prend une olive, on la fend pour voir si la chair quitte le noyau ; & si cela est, il est temps de confire ce fruit.

Pour les adoucir parfaitement, au sortir de la lessive, on les met tremper dans de l'eau douce que l'on change tous les jours, jusqu'à ce que les olives aient perdu leur âcreté, & qu'elles soient même devenues fades ; ce qui arrive ordinairement en huit ou neuf jours. Quand elles sont en cet état, on les met, avec de la saumure, dans d'autres barils, où elles acquierent leur degré de perfection dans l'espace d'environ un mois : cette saumure se fait en faisant fondre dans de l'eau, autant de sel qu'il en faut pour qu'elle puisse soutenir un œuf ; on y ajoute du thym, du serpolet, de l'anis ou quelque branche de fenouil ; & il faut changer la saumure de trois mois en trois mois, sinon les olives perdent leur goût.

2°. Les gens du pays gardent long-temps leurs olives, pour les confire ensuite & les manger quand bon leur semble : ils les conservent dans de la piquette ou dans de l'eau salée ; mais la piquette vaut mieux, parce que les olives prennent un mauvais goût dans de l'eau salée, & qu'elles y pourrissent très-souvent.

Quand ils veulent les confire, soit pour les manger eux-mêmes, soit pour les vendre, ils prennent des olives vertes & nouvellement cueillies, ou bien de celles qu'ils ont conservées dans de la piquette ou dans de l'eau salée ; ils les mettent tremper pendant plusieurs jours dans de l'eau douce qu'ils changent très-souvent : ensuite ils les remettent dans une autre eau preparée avec de la barille ou soude, & des cendres d'olives brûlées, ou bien de la chaux ; delà ils les font passer dans une seconde saumure faite d'eau & de sel, avec laquelle ils les mettent dans ces petits barils dans lesquels ils nous les envoient : pour leur donner la pointe agréable qu'elles ont, ils jettent par dessus une essence composée ordinairement de girofle, de cannelle, de coriandre, de fenouil, &c. C'est dans la composition de cette essence que consiste tout le secret de confire les olives : au bout de sept ou huit jours, elles sont en état d'être mangées.

Dans le levant, on ne mange que des olives noires & bien mûres : après qu'elles ont un peu séché au soleil, on remplit des jattes par couches d'olives & de sel, bien pressées & sans eau.

Les picholines se conservent plus long-temps que les olives préparées de toute autre maniere. Les olives d'Espagne sont plus grosses & plus ameres que celles de Véronne : celles de Provence & de Languedoc tiennent le milieu pour la grosseur entre les picholines & les olives de Véronne. Nous parlerons ailleurs de l'huile d'olives.

Du Pistachier, Pistacia.

Le pistachier a les feuilles d'un vert tirant sur le jaune, & il est en tout semblable au térébinthe. Il produit son fruit à l'extrémité des branches : ce fruit sort en façon de grappe de raisin, & est composé de deux écorces avec une jointure qui va par le

milieu, & qui s'ouvre quand le fruit est mûr; l'écorce de dehors est rousse & de bonne odeur; celle de dedans est rougeâtre en dehors & verte en dedans, & elle renferme un noyau blanc comme une noisette, qui est doux & fait bonne haleine: c'est la pistache; les plus lourdes sont les meilleures.

Le pistachier, tant mâle que femelle, se multiplie de rejetons enracinés que l'on plante en Avril, ou bien on le greffe sur l'amendier: il demande même terrein & mêmes soins que l'olivier. On prétend que, pour que les pistachiers fructifient bien, il faut en mettre un mâle auprès d'une femelle, entrelacer les deux troncs jusqu'aux branches, leur tenir le pied couvert de fumier pendant trois ans, & les arroser fréquemment, sur-tout dans la premiere huitaine.

Le térébinthe & le pistachier ont une grande sympathie par leur seve résineuse: quand on met deux greffes ou deux entes mâle & femelle de pistachier sur un térébinthe, elles prennent facilement. Voici un moyen plus sûr pour en avoir: il faut prendre pour cela une pistache mâle, & la joindre avec une pistache femelle; elles produiront deux arbres qui, par leur réunion, n'en feront qu'un, en s'entortillant en maniere de corde. On connoît la pistache mâle par deux boutons qu'elle a sur son écorce, & la femelle par un petit creux qu'elle a; il est essentiel qu'elles soient jointes mâle & femelle, sans quoi l'on n'auroit que des pistaches vides: cela prouve que les plantes ont deux sexes. Le palmier le prouve aussi. Cet arbre, qui vient en plus grande quantité en Asie, vient aussi en Sicile.

Du Palmier, Palma.

Le palmier est un arbre fort haut qui a le tronc droit & écaillé, & qui ne produit des branches qu'à sa cime; elles se tournent en rond, parce que leurs extrémités penchent vers la terre; ses feuilles sont longues, doubles & étroites comme une épée: il jette force fleurs attachées à une queue très-mince, arrangées en grappe, & semblables à celles du safran, si ce n'est qu'elles sont plus petites & blanches: c'est de ces fleurs que viennent les dattes, fruits cylindriques, charnus, jaunes, un peu plus gros que le pouce, assez agréables au goût, & qui ont un noyau fort dur, long, gris & enveloppé d'une peau mince & blanche. Les dattes sont un aliment assez sain, & outre cela on en fait du pain & du vin: elles viennent de Tunis à Marseille; celles qu'on apporte de Salé sont maigres & seches: il nous en vient encore de Provence; & celles-là sont fort belles & de bon goût, mais elles ne peuvent pas être gardées, car les vers s'y engendrent aisément, & elles se sechent, en sorte qu'il n'y reste plus d'humeur. On fait aussi du miel avec des dattes, lorsqu'elles sont dans leur maturité; & ce miel n'est guere inférieure à celui des abeilles.

Le palmier n'aime que les pays chauds; il croît même sans culture dans les terres légeres, sablonneuses & nitreuses: c'est pourquoi il vient bien sur les bords de la mer. On le plante de plants enracinés en Avril ou Mai; ou bien on le seme de noyaux frais en Octobre, dans l'endroit où l'on veut qu'il demeure: il est bon d'y mêler de la cendre avec la terre, & de l'arroser souvent de lie de vin, ou pour le mieux de saumure. Le palmier a ses deux sexes, qui aiment à se joindre.

Mais en voilà assez pour donner quelque connoissance de ces arbres étrangers.

ARTICLE III. *Des Arbres champêtres portant fruits à coque ou gousse.*

Du Noyer, Nux.

Le noyer est un arbre fort beau & de grand rapport, qui a la racine veinée, longue

longue & grosse; le tronc long, massif, & couvert d'une peau cendrée & épaisse; les branches fort étendues, les feuilles longuettes, d'une odeur forte, sortant plusieurs d'une même queue comme au frêne. Cet arbre fleurit en Mars & Avril; & il fleurit, non pas comme les autres, mais par chatons, qui sont des fleurs herbeuses ayant une couverture verte, dans chacune desquelles il y a une noix.

I. *Utilité.* Il n'y a point de pays où il y ait tant de noyers qu'en France, & le profit en est très-considérable: 1°. on mange les noix confites, en cerneaux & en coque, vertes ou seches; 2°. on en fait de l'huile qui sert à peindre, à brûler, à frire, &c. Les paysans en font de la soupe, de même qu'au Mirebalais on fait une espece de chandelle avec le marc des noix pressurées; 3°. on se sert du bois de noyer, même de ses racines, pour faire des poteaux, planches, meubles, ouvrages d'ébénistes, monter des armes, &c. 4°. La racine de noyer tirée en hiver: l'écorce ôtée lorsque l'arbre est en seve: les feuilles, & la coque quand on en tire le cerneau, servent aux teinturiers à teindre en noir ou en fauve. Si on fait bouillir des coques vertes de noix dans de l'eau, & qu'on la jette aussi-tôt sur la terre, on en fait sortir une quantité de vers bons pour la pêche. Il n'y a aussi qu'à frotter de cette eau toute sorte de bois blanc sur pied ou non, pour qu'il devienne de la couleur du noyer.

II. *Especes.* Il y a trois sortes de noyers qui se distinguent au fruit: l'un a la noix plus agréable, beaucoup plus grosse, & la coquille bien plus mince que les autres; mais il charge moins: l'autre est long, médiocrement gros, a le bois épais; c'est l'espece qui charge le plus, mais qui rend le moins en effet, parce que l'amande ne remplit pas le noyau. Et la troisieme est petite, a plusieurs angles, & n'est guere bonne qu'à faire de l'huile.

Il y a une espece de noyer de Canada, dont l'amande n'est pas séparée comme les autres: elle ressemble au fruit de l'amandier.

III. *Lieux.* On plante ordinairement le noyer dans les champs, & il se plaît fort dans les terres grasses: il ne refuse cependant aucun terrein; il réussit même sur le tuf & les terres argilleuses, mais il aime mieux les lieux froids, soit humides ou secs & montagneux; & il vient mieux & rapporte davantage en plein champ, dans les chemins, & même dans les voiries, que dans les jardins, parce qu'il aime à être battu des vents & des gens, pour donner plus de fruits. On prétend que son ombre est mal-saine, & que cet arbre attire souvent le tonnerre: les autres plants, soit arbres, grains & herbes, réussissent difficilement dans son voisinage, parce que le grand ombrage qu'il forme les étouffe, que ses longues racines les affament, que l'onctuosité & l'odeur de son bois les empoisonnent, & que c'est pour cela qu'on le plante fort au large dans les plus mauvais endroits des terres à grains, sur les chemins, sur les lisieres, sur des revers de côteaux, &c.

On peut planter des allées de noyers sur les avenues des maisons de campagne; ils y font bien.

IV. *Culture.* On seme les noix en Février, & on les replante en pépinieres dans le mois d'Octobre, deux ans après qu'elles sont levées, sans couper la tête des jeunes plants. On peut le tailler sur plusieurs branches quand il est gros; il repousse en peu de temps de nouvelles branches, & l'arbre est bientôt reformé. Pour les avancer, quand les noix sont mûres & qu'elles tombent dépouillées de leur premiere enveloppe, il faut aussi-tôt en choisir des plus belles, non anguleuses, & qui aient l'écorce blanchâtre, aisée à rompre, & le noyau blanc & doux, en mêler quelques-unes de la grosse espece parmi les longues qui rapportent davantage, & les ranger proprement dans un mannequin ou dans un tonneau sur du sable de cave, par lits; savoir, un lit de sable de l'épaisseur de deux doigts, & un lit de noix, puis un autre lit de sable & un de noix, ainsi de suite jusqu'à ce que le vaif-

seau soit plein : lorsqu'il est entiérement rempli, on le met à la cave, ou dans quelqu'autre endroit où il ne gele point, & on l'y laisse jusqu'au mois de Mars : de cette maniere le germe avance considérablement ; les plants naissans sont à couvert des rigueurs de l'hiver, & ils ne craignent, ni les taupes, ni les mulots, ni les corneilles qui ont coutume de les manger l'hiver. Au mois de Mars, après que toutes les gelées & les pluies sont passées, on tire doucement du mannequin ce qu'on veut planter de noix ; & sans toucher au germe, que les approches du printemps ont fait sortir, on les met aussi-tôt par un beau jour, en bonne terre bien labourée de trois façons, à huit ou dix pouces l'un de l'autre, dans des rigoles espacées de deux pied.

Il est nécessaire de les sarcler avec soin quand ils levent, d'en labourer légérement la terre avec la pioche avant qu'elle s'endurcisse, & de leur donner par an quatre labours que l'on fera plus profonds à mesure qu'ils croîtront ; par ce moyen en quatre ou cinq ans, ou tout au plus en six, ils seront assez forts pour être mis en place.

Les plus gros ne sont pas les meilleurs pour planter : un noyer de trois ou quatre pouces de grosseur, & haut de six pieds, profite plus en un an, qu'un beaucoup plus gros en deux. En les transplantant, on leur coupe le pivot, on leur taille les racines en pied de biche, & on n'y laisse que les plus belles ; mais on ne les étête point comme les autres arbres, parce qu'il faut qu'ils fassent une belle tige : puis on les plante au cordeau, à cinq toises l'un de l'autre, dans des trous larges de six pieds, & profonds de trois, au fond desquels on jette deux pieds de bonne terre neuve, & on met l'arbre par dessus, afin qu'il n'ait qu'un pied de terre, parce qu'elle s'affaisse toujours assez ; ensuite on garnit chaque arbre d'un pieu & d'épines, pour le défendre contre le vent & les bestiaux ; on y donne trois labours par an, jusqu'à ce qu'il soit assez fort pour s'en passer ; ce qui va ordinairement à cinq ou six années : il deviendroit creux, s'il avoit beaucoup d'herbe au pied.

Il y a des gens qui levent & transplantent leurs noyers dès la seconde ou troisieme année, & après quatre ou cinq autres années, ils les transplantent une seconde fois, pour les mettre dans l'endroit où ils doivent rester pour toujours. Quoique ces transplantations réitérées soient contraires à la pratique des jardiniers, qui ne levent leurs noyers qu'à l'âge de six à sept ans pour les planter à demeure, cependant l'usage de ces transplantations paroît assez conforme au génie du noyer qui aime l'agitation ; de plus, par-là on lui ôte de bonne heure le pivot, qui grossit si fort dans les autres, qu'il dérobe toute la nourriture des foibles racines, en sorte qu'en quatre ou cinq ans elles deviennent à rien. On a vu des noyers de sept à huit ans qui n'avoient que le seul pivot.

Le noyer a cela de particulier, qu'il ne craint point d'être venté, battu ou brisé ; cela ne lui fait point de tort : il n'y a qu'à couper tout le bois mort ou rompu, & le couper en talus, pour que l'eau y ait moins de prise & que la branche repousse mieux.

V. *Fruits*. On mange les noix en trois façons différentes ; 1°. vertes, avant que le bois soit formé, on les confit au sucre ; 2°. vers la Magdeleine on en fait des cerneaux, jusqu'à ce que la chair de la noix ait acquis sa consistance & sa dureté naturelle ; 3°. on les mange mûres, après qu'elles ont été abattues.

Il est temps de les cueillir quand elles commencent à tomber d'elles-mêmes, dépouillées de leur premiere peau ; ce qui arrive ordinairement vers la mi-Septembre ou le commencement d'Octobre ; on les abat par un beau jour à coups de perches, parce qu'on ne craint pas d'endommager le noyer.

On met les noix en monceaux dans quelque lieu sec & bien aëré jusqu'à ce

qu'on leur ôte leur premiere robe ; ensuite on les répand dans le grenier, pour qu'elles sechent mieux ; car elles se moisissent & se gâtent en peu de temps, quand on les met tout d'un coup par tas, ou toutes humides, dans le lieu de garde. Plus elles sont vieilles, plus elles sont désagréables, dures & mal-saines ; & quoiqu'elles se convertissent naturellement en huile, l'huile de vieille noix n'est pas si bonne ni si belle. On parlera ailleurs de cette huile.

Pour conserver les noix dans leur fraîcheur, on les cueille au milieu de leur maturité, & on les enferme sous le sable dans un lieu frais. Si l'on n'a pas pris ce soin, & qu'elles soient devenues trop seches, il faut les faire tremper tout entieres avec la coquille dans un peu d'eau, & les y laisser quelques jours ; elles deviendront presque semblables à des noix vertes.

De l'Amandier, Amygdalus.

L'amandier vient assez gros ; il n'a souvent qu'un pivot pour toutes racines : il ressemble au pêcher ; mais il fleurit plus tôt, & ses fleurs sont blanches ; elles produisent les amandes douces & ameres. L'amandier sert de sujet pour greffer toutes sortes de pêches & d'abricots, pour planter dans les sables & les terres seches, comme le prunier dans les terres humides & froides.

Il y a trois sortes d'amandes. L'amande de Genes est fort tendre & sans coque ; mais elle donne peu de fleurs, & elles sont fort sujettes à la coulure. L'amande grosse, large & fort lisse est celle dont on se fournit. On en voit une troisieme espece, qui est plus petite, plus ronde & moins bonne, & elle a peine à quitter l'arbre quoique mûre. C'est des amandes douces de la seconde espece dont on se sert le plus pour multiplier ce plant : les plus belles viennent d'auprès d'Avignon.

L'amandier aime le terrein rude, sec & chaud, & se plaît sur-tout dans un sable qui a de la substance : il est sujet à la gomme dans les terres grasses ; il vient en espalier mieux qu'en plein vent, c'est-à dire, que les fleurs y sont plus à l'abri de la gelée, qui les détruit presque tous les ans au printemps, parce que cet arbre fleurit le premier de tous les arbres fruitiers. Il se multiplie d'amandes douces qu'on fait germer dans le sable à la cave pendant l'hiver, & qu'on plante au printemps ; ou bien on l'écussonne sur d'autres amandiers.

Du Pin, Pinus.

Le pin a le tronc gros, haut & fort droit, le bois jaunâtre & pesant, l'écorce fort rude & rougeâtre ; il ne jette de branches qu'à son sommet, mais il en jette beaucoup ; au lieu de feuilles, il a de petits brins toujours verts ; il fleurit au printemps. En vieillissant il se pourrit & se convertit en *torches*. C'est ainsi qu'on appelle la graisse ou résine dont on fait la poix navale.

Par les incisions que l'on fait au pin, il en sort une gomme ou résine liquide, épaisse & blanchâtre qu'on nomme *galipot* ou *encens blanc*, qui se brûle dans les églises de village. Il n'y a point de gomme qui soit d'un plus grand usage, parce qu'elle est la base de quantité de marchandises, comme grosse térébenthine, huile éthérée, ou essence de térébenthine, poix grasse, ou poix blanche de Bourgogne, poix résine, bray sec ou arcanson, poix noire, &c.

Le pin aime les terres sablonneuses, légeres & pierreuses, même celles de rebut, qui sont mouvantes, arides, & les landes & bruyeres, & les lieux élevés, comme les côtes de la mer & les montagnes, où d'autres arbres ne croîtroient pas : on en voit des forêts entieres dans les pays du Nord, aussi bien que dans les pays chauds.

Il s'éleve assez facilement pour y parvenir, il n'est pas besoin de defficher &

de labourer la terre entiere, comme pour y semer du grain. Il suffit d'avoir de la graine de pin nouvelle & de la semer dans les mois de Février & de Mars. On n'en fait pas des pépinieres, parce que le plant ne se replante pas, si ce n'est en motte.

L'achat de la graine est peu coûteux. On la tire de Bordeaux; elle pourroit revenir rendue à Rouen, à 35 livres le boisseau, pesant 70 à 80 livres, & il y a de quoi en semer bien du terrein.

L'essai en a très-bien réussi dans la forêt de Roucroy, près de Rouen.

On se contente de faire des raies de charrue à trois ou quatre pieds de distance; & d'y semer la graine, pour épargner un plus grand labour; si la terre est en bruyeres, on les brûle en faisant une enceinte de deux toises de large, dont on coupe la bruyere pour empêcher la communication du feu. On seme la graine légérement comme celle de sarrasin; quatre boisseaux par arpent suffisent.

Toutes sortes de plantes viennent bien sous le pin, ce qui est tout différent du noyer; & outre le bois & la résine que le pin fournit, il donne encore les pignons, fruits oblongs, à demi-ronds, blancs, tendres, doux & nourrissans, enfermés sous une pellicule rougeâtre, dans une coque osseuse qu'on trouve dans les pommes écailleuses du pin. On les en retire à coups de marteaux lorsqu'on veut les avoir pour semer la graine: on les en sépare aussi en mettant les pommes au soleil ou au four; & quand elles sont échauffées, elles s'ouvrent d'elles-mêmes & laissent voir leurs coques. Il y a pourtant une observation à faire, c'est que la pomme du pin maritime est ronde, & qu'elle s'ouvre assez aisément; au lieu que celle de montagne est plus longue, plus nette & moins ouverte. Le pignon est agréable à manger, & plus doux qu'une amande: on en met dans les ragoûts, on en fait des dragées, & on en confit; ce qui s'appelle du *pignolat*: on en tire aussi une huile qui est pectorale.

On élague les pins tous les trois ans, à mesure qu'ils montent; on ôte les plus basses branches, laissant trois étages de branches au-dessous de la cime, jusqu'à ce qu'ils aient cinq ou six pieds de haut. Cette opération doit se faire pour ces arbres résineux sur la fin de Septembre, & non plus près du froid de l'hiver, ni de la seve du printemps. Voyez aussi *sapin* ci-après.

Les pommes de pin tombent d'elles-mêmes en Novembre, quand elles sont mûres & elles se pourrissent bien vîte, si on n'y prend garde. Les meilleurs pignons nous viennent de Catalogne, de Provence & de Languedoc. On appelle le pin l'arbre du scorbut, parce qu'on l'emploie en Flandre & en Hollande contre ce mal, qui est commun: on coupe par petits morceaux des pommes de pin, & deux ou trois onces de l'écorce; on met infuser le tout dans une mesure de biere; ensuite on le fait bouillir jusqu'à réduction de la moitié ou du tiers, & on en boit un verre de temps en temps; cette décoction empêche les paralysies, les rétractions de membres, les douleurs vagues & les autres symptômes du scorbut.

Lorsque les pins sont sur leur retour, & qu'ils ne peuvent plus servir qu'à brûler, on en coupe l'écorce tout autour en couronne: par ces incisions il coule assez long-temps une liqueur noirâtre qui est le goudron; & quand elle cesse de couler, c'est une marque que l'arbre est tout-à-fait mort, & qu'il n'est plus bon qu'à brûler. Le goudron ou bray liquide sert à calfater & enduire les vaisseaux: on le contrefait avec des feces d'huile & de la poix noire.

Du Carrouge, Siliqua.

Le carrouge, autrement dit *carrobe* ou *silique*, est un arbre de grandeur médiocre plus large que haut, qui est fort commun dans les pays chauds; son écorce est

cendrée, & sa feuille est comme celle du frêne, mais plus large, plus dure & plus ronde : cet arbre fleurit à la fin de l'hiver, & porte son fruit en été : il est renfermé dans des gousses, longues, larges & plates, de couleur de châtaigne. Quand les carrouges sont fraîchement cueillies, elles ont une odeur désagréable ; mais étant séchées sur des claies, elles deviennent bonnes à manger & d'une odeur agréable, car alors elles sont pleines d'un suc doux qui approche de celui du miel. On prétend que c'est-là le miel sauvage qui, avec des laitues aussi sauvages, qu'on appelle en Provence *cardelles* ou *sennisson*, faisoit la nourriture de saint Jean-Baptiste. Les carrouges sont meilleures pour engraisser les cochons que pour tout autre usage.

Sans s'amuser à en semer, il faut planter des rejetons de carrouge aux mois de Février & de Novembre, dans des fosses profondes, en terrein sec & bien exposé au soleil ; ou bien en greffer sur prunier ou sur amandier, & les arroser souvent.

Article IV. *Des Arbres à gland.*

On comprend parmi les arbres qui portent du gland, non-seulement toutes les especes de chênes, même le liege & le hêtre, mais aussi les marronniers, les châtaigniers & les noisettiers.

Pour élever de ces plants, il faut, à la chûte des glands, prendre de beaux glands, ou des châtaignes nouvelles, grosses, claires, unies, pleines, non ridées ni piquées, & les faire germer l'hiver dans du sable par lits, comme nous l'avons dit du noyer ; puis, au mois de Mars, les répandre fort près l'un de l'autre, & confusément dans des rigoles de bonne terre bien labourée, espacées de deux en deux pieds, & recouvertes de terre de la hauteur de trois ou quatre doigts seulement.

Ensuite on les entretient de petits labours fort légers pendant trois ans sans les éplucher, ni les émonder ; & après ces trois ans on les leve au mois de Novembre pour les planter en bois, si on les destine à cet usage ; mais si l'on veut les élever en grands arbres pour en faire des avenues, des routes, des chênaies, des châtaigneraies, il faut les mettre en pépiniere, comme les sauvageons de poiriers, & en ce cas, les couper à un pouce de terre, puis les laisser reposer en liberté jusqu'au mois de Mars de la seconde année, qui est le temps de les éplucher d'un demi-pied de haut seulement, & de ne leur laisser qu'un jet : après cette façon, on ne leur doit plus toucher ni couper aucune branche, jusqu'à ce qu'on les mette en place.

Du Chêne, Quercus.

Le chêne est le roi des arbres, à cause de sa grandeur, de son étendue, de la fermeté & de la durée de son bois qui n'a point son pareil. Le gland, les feuilles, les écorces, les noix de galle & le gui qu'il fournit, sont aussi de menus profits qu'il ne faut point négliger.

Il y a trois principales especes de chênes ; le chêne ordinaire ou vrai chêne, *quercus* ; le rouvre, *robur* ; & l'yeuse ou chêne vert, *ilex*.

Le *vrai chêne* est le grand : il a la feuille plus large, & son gland (en latin *balanus*) est plus long & plus gros que celui des autres. Quelques-uns appellent cette sorte de chêne, *chêne blanc* ; il vient plus tôt que les autres especes, & il est plus haut, plus droit & meilleur, tant en charpenterie que menuiserie.

Le *rouvre*, qui est la seconde espece de chêne, est moins haut que les autres ; il a le tronc & le branchage tortu, sujet à se creuser, & fort dur ; l'écorce raboteuse, & la feuille un peu plus petite que le vrai chêne, découpées à ondes assez

profondes, & couverte d'une laine molle. Ses fleurs sont des chatons, & ses fruits des glands plus petits que ceux du chêne commun, mais longs, minces & à longue queue; ils sont agréables au bétail.

L'*yeuse* a l'écorce unie & rousse, le bois massif & dur, d'un rouge noirâtre & d'assez belle hauteur; les feuilles toujours vertes, d'où lui vient son nom de *chêne vert*; elles sont semblables au laurier, mais blanchâtres, rudes en-dehors, lissées par dessous, & si dentelées qu'elles ressemblent à des épines: son gland est plus petit & plus long que celui du chêne, & il a moins de vertu; cependant son noyau est blanc, ferme & doux: on en mange en Espagne, comme nous mangeons ici des noisettes. Les yeuses épineuses croissent en France, en Italie & ailleurs: celles d'Espagne sont sans épines.

Il y a plusieurs sortes d'yeuses. Nous en avons dans les provinces orientales de France une espece qu'on nomme *ilex aculeata cocci glandifera*, qui ne monte qu'à la hauteur d'un arbrisseau. Les apothicaires l'appellent *kermès*, parce que c'est sur cet arbrisseau que se trouve le kermès, connu par d'autres personnes sous le nom de *graine d'écarlate* ou *vermillon*, dont on se sert dans la composition de la confection d'alkermès, & dans les belles teintures d'écarlate. Cette graine, qui vient en maniere d'excroissance, n'est pas produite par cet arbrisseau; mais par de petits insectes, qui, après en avoir piqué les feuilles & les jeunes branches pour y pondre leurs œufs & y élever leurs petits, se couvrent d'une membrane blanchâtre, sous laquelle se forme une espece de poussiere ou de vermoulue rouge, qui est le vermillon ou kermès que de pauvres paysans vont cueillir dans le mois de Mai aux collines des environs de Marseille, principalement vers Cassio, très-ancien village & port de mer à trois lieues du côté du Levant. Il ne faut point trop tarder à le recueillir, parce que certaines mouches, qui sont d'une autre espece que l'insecte dont nous venons de parler, piquent ces membranes ou coques, & y insinuent leurs œufs, d'où naissent les petits vermisseaux qui se changent ensuite en mouches. Le vermillon a cela de singulier, que sa quantité en augmente le prix; plus il y en a, plus il vaut. Il en sera encore parlé ci-après au chapitre qui traite des productions & profits champêtres non ordinaires.

Ces différentes sortes de chênes se distinguent aisément dans les forêts: les unes sont garnies de chênes gros & noueux, mais courts & fort étendus en racines & en branchages, tortus & étalés: ce sont les rouvres, & ces sortes de forêts sont peu garnies, à cause que cet arbre est fort bas de tige, & qu'il s'étend beaucoup en branchages. Son bois est plus propre au chauffage, au charronnage & aux navires, qu'aux grandes œuvres. Les deux autres sortes de chênes garnissent davantage une forêt, parce qu'ils ont moins de branchages & plus de tige, & qu'ils sont propres à tout. L'un qui est l'yeuse, a la tige grosse & haute, & quelques branches au dessus, qui montent droit: il ne s'étend pas au large comme le rouvre, quoiqu'il ait le bois noueux & dur comme lui; ce qui fait que cet arbre est bon en poutres & autres pieces de bâtimens, au sciage & à la fente. A l'égard du vrai chêne, il a la tige moins grosse que les autres; mais elle est fort droite & fort haute, ordinairement de sept à huit toises sans branches, si ce n'est quelques-unes qui font le bouquet au haut de l'arbre. Les forêts de ce plant sont les plus garnies & les plus considérables pour le débit.

Il y a une espece de chêne qu'on appelle cerre, *cerrus*, dont les feuilles ressemblent à celles du chêne commun; mais elles sont plus longues, & ont des découpures plus fines & plus profondes; son gland est fort amer, & presque tout engagé dans une calotte entourée d'aiguillons larges & de couleur cendrée à peu près comme la châtaigne. Ce gland passe pour être celui qui rend la chair du porc plus ferme; mais aussi il la rend dure. On appelle cette sorte de glands des *galons*; &

on s'en sert au lieu de galle pour teindre les draps en noir, mais la teinture ne tient pas.

Nous ne connoissons point en France l'espece de chêne que les latins nommoient *esculus*, dont on mangeoit le gland, *unde esculum*, qui a la feuille large, & qui est plus bas & moins abondant en fruits que le hêtre, avec d'amples racines, & portant deux sortes de galles, l'une approchante de celle du vrai chêne, mais inutile, & l'autre noire, qui sert à teindre les laines & à corroyer les cuirs. Quelques-uns soupçonnent que cet arbre est le *phellodrys* dont nous parlerons ci-après.

Chaque chêne a sa femelle, que l'on distingue pat l'abondance du fruit.

Le chêne, en général, est le plus fertile & le plus durable de tous les arbres; mais c'est aussi le plus long à venir; on dit communément qu'il est cent ans à croître, cent ans au même état, & cent ans à dépérir. Un chêneau de trente ans n'a encore, en grosseur, que six à sept pouces de diametre. On tient que le pivot du chêne perce toujours en terre jusqu'à ce qu'il trouve le tuf, & qu'alors il jette, entre deux terres, autant de racines qu'il a de branches. Les anciens croyoient que ce pivot étoit toujours égal à la tige. Bien des gens croient encore qu'en transplantant les chênes qu'on veut laisser croître en futaie, il faut prendre garde de ne pas rompre leur pivot; qu'autrement ils se rabougriroient.

Le chêne aime la terre grasse & non aquatique: il vient assez mal dans une terre sablonneuse, mais il se plaît dans une terre pierreuse & dans l'argille.

Les chêneaux élevés de glands que l'on a fait germer dans le sable pendant l'hiver, sont de plus belle venue: on les tient en pépiniere jusqu'à six ans; & dans les terres qui ont beaucoup de substance, on leur y donne deux doigts de sable tous les deux ans, jusqu'à ce qu'on les transplante. Il est bon de leur labourer le pied de temps en temps.

Au reste, voyez ce que nous avons dit de la qualité, de la culture & de la coupe, au chapitre des bois; & pour le débit, voyez le commerce du bois ci-après, livre V, chapitre II.

Du Liege, Suber.

Le liege est une espece de chêne vert qui croît dans les lieux sablonneux de Béarn, Foix, Languedoc, Provence, Italie & autres pays chauds: il n'est pourtant pas si haut que la véritable yeuse; mais son tronc est plus gros, ses feuilles sont plus courtes, & elles vont en arrondissant: son écorce est beaucoup plus épaisse; elle se fend & se sépare de l'arbre, si on n'a soin de l'en ôter, parce qu'elle est poussée par une nouvelle écorce qui vient dessous. Cette écorce est le liege dont nous nous servons pour faire des semelles de pantoufles, des bouchons, des ruches, des filets, &c. Il repousse une autre écorce quand on l'a enlevée, loin d'en mourir, comme font les autres arbres. Les uns disent que son gland est spongieux, & qu'il ne vaut rien pour le bétail: les autres assurent que c'est de ce gland qu'on nourrit les cochons dont on fait les fins jambons de Bayonne. Au reste le liege a le bois dur, & on l'éleve comme le chêne. Pour lever l'écorce du liege, on le fend depuis le haut jusqu'en bas, en faisant une incision coronale aux deux extrémités: on met cette écorce en pile dans l'eau, & on la charge de pierre pour l'applatir, puis on la fait sécher pour s'en servir. Le beau liege doit être léger, uni, d'une moyenne épaisseur, sans crevasses, avec peu de nœuds, & facile à couper. Le liege d'Angleterre est plus serré & moins spongieux que le nôtre, & il est incomparablement meilleur pour boucher des bouteilles.

Outre nos deux especes de lieges, le grand & le petit, qui ne se distinguent que par le volume des feuilles, nous avons le *liege-chêne* ou *phellodrys*, qui porte du

gland & qui a la feuille comme le liege, & l'écorce & le bois comme le hêtre. Le liege de France est blanchâtre, & celui d'Espagne est noir.

Du Hêtre, Fagus.

Le hètre est un arbre de futaie qui a la tige haute, droite & belle; l'écorce unie & blanchâtre; la feuille petite, mais d'un beau vert gai, & un peu luisante. Nous avons vu à Fleury, chez M. d'Argouges, des allées fort anciennes de ces arbres qui étoient très-gros & très-beaux : ils étoient dans un terrein bas, sableux & le long d'un canal. Son bois est d'assez bon débit; le fruit qu'il porte, qu'on nomme *feine*, est un petit gland triangulaire, qui peut se manger; il sert à engraisser les cochons, les pigeons, les merles, grives, tourterelles & autres oiseaux; les loirs, les écureuils & les souris en sont très-friands : on en fait de plus, de l'huile qui sert à brûler, & qui s'emploie aussi en friture & en pâtisserie : on fait même du pain de feine en temps de cherté : ce gland a le goût de la noisette; il tombe de lui-même en automne : & il s'en trouve ordinairement trois dans chaque bourre, qui s'ouvre quand le fruit est mûr.

Le hêtre vient bien par-tout, principalement dans les terres seches & sablonneuses : on en trouve dans les bois & sur les collines, ou bien on en éleve de feines, comme on fait les noyers & les chênes : il fleurit en Avril & Mai. Pour employer avec succès les feines du hêtre & les graines de l'orme, la terre ne sauroit être trop pulvérisée, parce que le germe en étant très-délicat, ne pousse pas avec tant de force que le gland. Les feines se vendent en bien des endroits dix sols le boisseau, & il en faut six boisseaux pour un arpent.

Du Châtaignier, Castanea.

Le châtaignier approche fort du noyer pour le feuillage, & du chêne pour le volume & la qualité du bois : il a, de plus que le chêne, la bonté du fruit; il croît une fois plus vite, jette beaucoup, vient dans des expositions & des terreins moins bons, & n'est pas si sujet aux insectes. Il a le bois blanc ou rougeâtre, & se plie facilement.

Il vient en toutes sortes de terroirs, même dans les sables & sur les montagnes, & il se plaît au nord : un fonds un peu humide & un peu gras le fait pourtant mieux fructifier; mais il a plus de peine à reprendre & à s'élever dans les terres fortes que dans les seches.

On fait, avec les châtaigniers, des taillis, des futaies, des allées & des routes. Après les avoir élevés de châtaignes ensablées, on les transplante à demeure quand ils ont six pieds de haut, sans les étêter, à moins que ce ne soit pour mettre en taillis : on les met en plein champ, à quatre toises les uns des autres, & on ne les émonde plus quand ils ont une fois un pouce de grosseur. On peut leur faire pousser des rejetons & en élever de plants enracinés. On coupe les châtaigniers à l'âge de six ou sept ans, quand on veut en faire des perches & des cercles. Pour avoir de gros fruits, on greffe les châtaigniers en fente au mois de Mars, & plus communément en flûte au mois de Mai, ou en écusson, sur-tout à la pousse, sur de jeunes branches de trois ans.

On est toujours surpris qu'on ne plante pas plus de châtaigniers que l'on ne fait le long des chemins, où ils tiendroient aussi bien leur place que les ormes; ils ont de plus une prodigieuse quantité de fruits; & si l'orme est propre au charronnage, le châtaignier fait les plus belles charpentes, où aucun insecte ne se met comme on le voit encore dans les anciens édifices du temps de S. Louis. On a pu voir encore la

la durée de ce bois dans la charpente de l'ancien château de Marcoussi, à cinq lieues de Paris, qui a été bâti sous Charles VI. On l'a vu aussi par l'anccinne charpente de la foire S. Germain, avant qu'elle fût brûlée : les solives en étoient d'une longueur & d'une grosseur prodigieuse, & parfaitement saines, quoiqu'elles eussent plus de 400 ans.

Dans les pays où les châtaigneraies sont communes, la récolte des châtaignes est une espece de moisson ; elles sont renfermées dans une même bourre qui est fort piquante : ce fruit se mange cru, bouilli & rôti sous la cendre ou dans une poële criblée ; on en fait de la farine & de la bouillie : les montagnards vivent tout l'hiver de châtaignes ; ils les mettent sécher sur des claies, & après les avoir pelées, ils les font moudre pour en faire du pain. Mais comme la farine qu'on peut tirer des châtaignes n'est point assez liante pour en faire du pain aisément, ils mangent les châtaignes mêmes au lieu de pain. Leur maniere de les préparer, est d'en ôter d'abord la premiere écorce à sec, & de les dépouiller ensuite de la seconde peau, en les faisant bouillir légérement ; après quoi ils les réduisent par une entiere cuisson, en une espece de bouillie fort épaisse, à laquelle ils s'accoutument aisément, & qui donne de la vigueur & des forces même à ceux qui n'ont point d'autre nourriture. Il est constant que les châtaignes engraissent & qu'elles sont d'une assez bonne nourriture ; mais elles resserrent & produisent des vents. Dans le Limousin, où presque toutes les terres sont couvertes de châtaigniers, on s'en sert aux usages ci-dessus ; ou bien on les dépouille de leurs peaux, & on les fait sécher pour les réduire en poudre, & ensuite les mettre en bouillie quand on veut ; elles servent aussi à engraisser les porcs. Les feuilles de châtaigniers, étant ramassées aussi-tôt qu'elles tombent & avant qu'elles soient mouillées, servent de litiere aux bestiaux, & font un bon fumier ; on en garnit aussi des lits de plume, qu'ils appellent dans le pays, lits de parement ; ces feuilles de châtaigniers crient & se relevent d'elles-mêmes comme le crin.

On en fait la récolte en automne ; la bourre s'ouvre & les châtaignes tombent quand elles sont mûres. Pour les conserver long-temps fraîches, on a soin, aussitôt qu'elles ont été cueillies bien mûres, de les porter au grenier en un monceau ; les châtaignes se gardent ainsi long-temps fraîches : elles en valent mieux & sont plus saines, lorsqu'elles ont été un peu gardées.

Une autre maniere pour les avoir long-temps fraîches, est de les abattre doucement à coups de gaules un peu avant leur maturité, puis les mettre dans un lieu frais & non pourrissant, & ensuite les y couvrir de sable, pour qu'il n'y entre pas d'air ; autrement elles se gâteroient bien vîte.

Les châtaignes fraîches sont bien plus agréables & plus saines que les seches ; mais ceux qui ne se soucient pas de les avoir fraîches, ou qui veulent les garder long-temps, les font sécher à la fumée sur des claies ; après ils les battent pour leur ôter leur premiere enveloppe, & ils les vannent comme on fait le blé, pour en séparer les peaux ; ensuite ils les serrent dans un endroit bien net & bien sec.

Il y a aussi une châtaigne d'eau, qu'on appelle autrement *macre* ou *saligot*, (*tribulus aquaticus* ;) elle vient sur une plante qui croît dans les rivieres & dans les lacs. Il y a des endroits où l'on mange les châtaignes d'eau comme les autres châtaignes. Dans le Maine on les réduit en farine pour en faire du pain.

Du Marronnier de France, Balanus ; *& du Marronnier d'Inde*, Hippo-castanum.

Il y a deux sortes de marronniers ; le marronnier ordinaire de France, & le marronnier d'Inde.

Le marronnier de France est une espece de châtaignier, & il en a le bois & les

feuilles ; mais son fruit est plus gros, plus agréable & meilleur : il nous en vient beaucoup de Lyon, de Limoges & du Vivarais. C'est un mets agréable, que des marrons rôtis, bien dépouillés de leur membrane intérieure, & assaisonnés de jus d'orange & de sucre. Les marrons se mêlent avec plusieurs sortes d'alimens ; ils conviennent sur-tout avec le poisson : & quand on les mange cuits à l'eau, il faut n'en point trop presser l'écorce avec les dents, de peur d'en tirer un suc mal-sain & très-astringent, qui est dans l'écorce intérieure. Cette écorce est pourtant spécifique contre les fleurs blanches, le crachement de sang & le dévoiement.

Le marronnier d'Inde est plus beau que celui de France. Il y a été apporté des Indes au commencement du dix-septieme siecle ; & un marron d'Inde se vendoit alors jusqu'à cent sols piece au Jardin royal où étoit le premier marronnier d'Inde. Ce qui le mit tout d'un coup en vogue, c'est qu'il vient vîte dans toutes sortes de terreins : il a la tige & la tête belles, la feuille large, les fleurs pyramidales, odorantes & nombreuses : il bourgeonne & fleurit de bonne heure, & forme un bel ombrage ; mais il ne sert que pour le couvert ; car son bois n'est seulement pas bon à brûler, & les cochons même ne veulent point de son fruit.

On l'appelle cependant châtaigne de cheval, à cause qu'on s'en sert pour guérir les chevaux de la pousse. Quelques-uns en font de la poudre à poudrer : d'autres en tirent une huile qui est assez bonne à brûler : d'autres encore en nourrissent & engraissent leurs volailles. Pour cela ils dépouillent les marrons d'Inde de leur peau, les concassent & les font tremper dans une lessive avec un peu de chaux en poudre ; ensuite ils les lavent bien dans sept ou huit eaux différentes, & ils les font bien bouillir dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient réduits en pâte ; après quoi ils la donnent aux poules & aux dindons qu'ils veulent engraisser. Le bois du marronnier d'Inde s'emploie en planches, qui servent aux ouvrages grossiers de la campagne, même à l'air, pourvu qu'elles soient goudronnées. Mais le profit le plus assuré qu'on peut tirer de ces arbres, c'est d'en avoir des pépinieres dans les lieux où l'on peut en vendre, pour former des allées & du couvert : on les replante à cinq ans.

Au reste, les marronniers, soit d'Inde ou francs, sont du même naturel, & demandent la même culture que les châtaigniers.

Du Noisettier, Corylus.

Le noisettier, qu'on appelle autrement *coudre* ou *coudrier*, est un arbrisseau qui vient par touffes ; il jette plusieurs petits troncs qui sont sans nœuds, & qui se terminent en branches, ayant des verges longuettes. L'écorce du noisettier est légere & marquetée de taches blanches ; sa feuille est assez semblable à celle de l'aune, mais plus large & plus madrée, mince & découpée tout autour ; sa racine est profonde en terre, & elle y tient fortement, quoiqu'elle ne soit pas bien grosse : il ne porte point de fleurs, mais seulement quelques flocs qui ressemblent au poivre long ; & de chaque queue, il sort de petites pellicules où la noisette est renfermée.

On fait, avec ce plant, des bosquets, des haies & des palissades ; on le cultive aussi pour son fruit qu'on mange & dont on fait de l'huile : son bois sert encore à plusieurs ouvrages légers, & à faire des cercles pour les tonneaux.

Il y a trois especes de noisettiers ; 1°. le noisettier sauvage, tel qu'il croît sans culture, dans les bois & les haies ; ses noisettes sont ordinairement rondes, blanchâtres & mollasses. 2°. Le noisettier domestique ou franc : il donne des noisettes franches, qui sont rouges ou blanches, fermes, longuettes & bien meilleures que celles de bois. 3°. L'avelinier qui produit les avelines ; ce sont les noisettes des pays chauds ; elles sont bien plus grosses, plus fermes & meilleures, & ont la coque

plus dure que les autres. Il y a même deux sortes d'avelines : les lacadiéres & les communes ; les lacadieres sont grosses, rondes & fort lisses; les communes sont longuettes & approchent plus de la noisette.

Le noisettier vient en toutes sortes de terres & d'expositions : il aime cependant mieux les lieux maigres, sablonneux & humides, ou ceux que l'on peut facilement arroser ; il en porte plus de fruits, dure davantage, & fournit plus de rejetons si nécessaires à multiplier le plant. On met ordinairement les coudriers dans quelque coin de jardin, au frais ; ou bien on en fait quelque palissade de mur au couchant : on peut encore les mettre près de quelques rivieres & dans les bois ; mais on doit prendre garde qu'ils n'y soient étouffés & affamés par les grands arbres; car alors ils chargent peu & rarement. L'espece qui donne les avelines veut être labourée & cultivée, & avoir plus d'air que les autres : on tient aussi qu'elle vient mieux de semence que de toute autre maniere.

On multiplie les noisettiers par ceux qu'on trouve dans les bois : & on en éleve de noyau, de bouture, de marcotte & de plant enraciné.

Quand on en plante de boutures, il les faut choisir belles, hautes de trois à quatre pieds, grosses comme le doigt, d'une écorce très-unie, garnies de nœuds bien près les uns des autres, & qu'il y ait plus de bois de deux seves que de la derniere pousse. Lorsque le choix est fait, on les coupe en talus à la hauteur d'un demi-pied d'un côté seulement ; & après les avoir élagués, on tord le bout qui doit prendre racine, & on les met un peu en pente dans les rigoles dont on presse la terre avec le pied, pour qu'elles s'enracinent mieux ; ou bien, au lieu de les tordre, on les fend en croix par le bout, comme nous l'avons dit ci-dessus des boutures de mûrier ; mais le plus sûr & le plus court, c'est le plant enraciné.

On plante les noisettiers en automne ou à la fin de l'hiver ; ceux qui ont le plus de racines & quelques branches au haut de la tige, reprennent mieux & fructifient davantage. On les laboure tous les printemps ; & comme ils viennent par touffes & qu'ils drageonnent beaucoup, il est bon de ne laisser, sur chaque souche, que quatre ou cinq belles tiges qui garniront assez ; & même pour qu'elles viennent bien droites & qu'elles fructifient davantage, il ne faut laisser aucune branche qu'à deux pieds de la tête de chaque petit tronc : si on les laissoit pousser, ils ne jetteroient que du bois & des feuilles, & le fruit couleroit presque toujours, comme on le voit dans les bois.

Les noisettes & les avelines sont un fruit d'automne qui se conserve assez bien, pourvu qu'on le tienne dans un lieu où il n'y ait aucune humidité. Les anciens les conservoient une année entiere fraîches & blanches, en les mettant en terre dans quelque poterie.

CHAPITRE III.

Des Arbres agrestes stériles.

IL ne s'agit pas ici des plants aquatiques ; nous en parlerons au chapitre suivant : il n'est question que des agrestes, & on les partage en trois classes; les bois communs, les oléagineux, & les bois blancs.

ARTICLE I. *Des Bois communs.*

Nous mettons au rang des bois communs, champêtres & stériles, les différentes especes d'ormes, d'érable, le charme, le frêne, le plane, l'if, le sycomore & l'acacia.

De l'Orme, Ulmus, *& de l'Ypreau*, Yprensis ulmus.

L'orme est un fort bel arbre de futaie, qui a le tronc haut & droit, l'écorce raboteuse, les racines grosses & longues, la feuille crenelée, longuette, rude & crépue, & le bois jaune, dur & bon, sur-tout pour le charronnage : on l'émonde souvent ; on peut même l'étêter tous les six ans, pour en faire du bois de chauffage. L'orme fleurit en Avril, & est assez long à venir. En Italie, où l'on n'a que des vignes hautes, on y plante des ormes pour les soutenir. L'écorce d'entre-deux qu'on appelle *teille*, est excellente à bander les blessures. L'humeur qu'on trouve dans les vessies qui sont sur les feuilles d'orme, nettoie le visage.

On trouve par-tout beaucoup d'ormes dans les bois, & on en éleve de graine ou de rejetons ordinairement en pépinieres : il est très-propre pour faire des bosquets, des allées & de grandes avenues ou plants, que l'on appelle ormaies. Nos anciens avoient ordinairement une ormaie derriere leur maison, pour leur servir d'abri, de vue, de promenade, & leur fournir le bois de chauffage & de charronnage dont ils avoient besoin, ce qui n'est pas à négliger pour notre économie champêtre. Les feuilles d'ormes engraissent la terre ; mais ses racines poussent & traînassent beaucoup.

Il y a trois especes d'ormes ; 1° l'orme *montagnard* ; ou, suivant les anciens auteurs, l'orme *italique*, qui a la feuille petite, la tige noire, les branches écartées & peu garnies, le bois rustique & la tige basse ; 2°. l'orme *champêtre* ou de *Gaule*, qui a la tige blanchâtre & plus belle, la feuille plus large, le branchage plus garni, qui vient plus haut, & qui porte plus de fruit que le précédent, surtout notre orme femelle : 3°. l'*ypreau*, ainsi nommé, parce qu'il nous vient d'*Ypres* en Flandre : il a la feuille large, verte & belle, la tige haute & droite, & presque toute blanche ; l'écorce claire & unie : il croît beaucoup plus vîte & jette plus que l'orme ordinaire, mais il meurt aussi plus tôt. Il se multiplie de semence & de plants enracinés : on en emploie beaucoup pour faire des allées, des berceaux, des cabinets, &c. parce que quoiqu'il ait la feuille plus petite que notre orme femelle, il est facile à transplanter, qu'il traînasse moins entre deux terres, qu'il fait un beau couvert, & qu'il prend telle forme qu'on veut, ainsi qu'il est aisé de le voir par les beaux portiques de verdures qui sont à Marly.

Le *franc-orme*, qui est l'orme champêtre à petites feuilles, a le bois jaunâtre, & est le meilleur de tous pour le charronnage : les autres ormes, femelles ou à feuilles larges, soit ypreaux ou autres, sont plus propres au jardinage & à la menuiserie, qu'aux forts ouvrages.

L'orme aime les terres grasses, & il vient dans toutes sortes de terroirs, pourvu qu'il y ait de l'humidité : c'est pour cela qu'on voit plus d'ormes dans les vallées & dans les belles plaines qu'ailleurs. Pour en élever, on préfere les ormes des deux dernieres especes, à l'orme de montagne, parce qu'ils viennent plus vîte & qu'ils jettent davantage.

Lorsqu'on veut en former une pépiniere, soit pour les débiter, comme on fait aux environs de Paris, soit pour garnir les bois, avenues & jardins, ou pour en faire du bois de chauffage & de charronnage, il faut ramasser, au mois de Mai, entre le 10 & le 20, avec des balais, la graine qui se forme dans les petits boutons

des feuilles : on la vend 40 ou 50 sols le septier. On la fait bien sécher à l'ombre pendant plusieurs jours, jusqu'à ce qu'elle soit jaunâtre; on la seme tout de suite sur des planches de terre grasse & humide, bien labourées & très-fines, par petites rigoles à huit pouces de distance, comme pour semer des épinars; on la répand uniformément assez épaisse, après quoi on la recouvre de la même terre; ces graines leveront en moins de quinze jours, si la terre est un peu humide, sinon on l'amusera, & les jeunes plants auront en automne, depuis un jusqu'à deux pieds de haut, & pendant trois ans on l'entretient de petits labours, sans aucunes herbes, ayant soin d'éclaircir le plant quand il sort de terre & qu'il est trop dru. Il est bon à lever après trois ans, pour le planter en bois ou en pépiniere, afin d'en élever de grands arbres propres à faire des avenues.

On peut encore prendre *des billes* ou rejetons qu'on trouve en abondance au pied de tous les ormes, & les mettre en pépinieres comme les boutures de coignassier : la pépiniere est bien plus tôt faite de cette façon, & le plant bien plus tôt grand que par la voie de la graine; il n'y a même qu'à plier en terre & motter les branches les plus basses des jeunes ormeaux, pour les faire pulluler autant qu'on voudra : ou bien, lorsqu'on y a levé quelques ormeaux, il n'y a qu'à laisser les racines qui restent dans la fosse sans les combler de terre, elles se repeupleront d'elles-mêmes : (il en est de même des trembles, des peupliers & des tilleuls) & à cinq ou six ans, tous ces rejetons seront bons à lever pour mettre en place. Ces sortes de pépinieres se perpétuent ainsi jusqu'à cent ans & au-delà; & comme elles sont d'un profit considérable, on en fait dans les meilleures terres.

On plante les ormes & ormeaux au mois de Novembre, ou, pour le mieux, au mois de Février, après l'écoulement des eaux, parce que la seve de l'orme dure ordinairement jusqu'aux fortes gelées, & que les racines sont sujettes à se chansir quand on le transplante en Novembre, sur-tout dans les terres humides.

Lorsqu'on veut les mettre en avenues, on les place à quinze ou vingt pieds l'un de l'autre, dans des trous peu profonds, mais fort larges, à cause que les racines de l'orme s'étendent beaucoup entre deux terres, & piquent peu. Hors les avenues, on peut les planter aussi drus que l'on veut, sur-tout dans un bon fonds, parce qu'ils trouvent toujours bien de quoi se nourrir & grossir. On taille aux ormeaux la racine courte, & on coupe le bout de l'arbre avant de le mettre en terre. Quand on les a mis en place, il n'y faut plus toucher qu'au bout de deux ans, pour leur labourer le pied, & les élaguer de trois ans en trois ans, jusqu'à ce qu'ils aient acquis leur hauteur naturelle & une belle tige : alors on peut élaguer les ormes de six ans en six ans; ils en repoussent plus de bois, font une plus belle tête, & ce qu'on leur abat, sert à faire du fagot.

Il n'y a point d'orme qui, à douze ou quinze ans, ne fournisse en brindilles ou branchages un bon fagot de cinq sols au moins, en le coupant tous les cinq ans : au double de cet âge, il produit le double en fagotage, & ainsi à proportion de sa crue; c'est pourquoi on l'appelle l'*arbre au pauvre homme*. Ceux qui ont beaucoup d'ormes, les ébranchent par coupes réglées & par portions en différentes années. Depuis quarante jusqu'à soixante ans, ils sont dans leur force, & on les vend au moins une pistole chaque tronc d'arbre, & présentement davantage.

De l'Erable, Acer; *du Charme*, Carpinus; *de la Charmille*, Carpinea Virgulta.

L'érable est un arbre de futaie fort dur, peu droit, qui jette de grandes branches & fort peu de verdure, qui a la tige blanche, mais rude & crenelée, la feuille pâle & à cinq pointes, & le bois souvent tacheté & marqueté en guise d'yeux.

On appelle érable *commun*, ou érable *de plaine*, celui qui a le bois blanc & veiné, & qui est de petite essence : par exemple ceux qui croissent sous de grands arbres, selon quelques-uns, c'est l'érable femelle ; & l'érable de *montagne*, ou l'érable mâle, est celui qui vient en grand arbre, & qui a le bois fort dur.

On appelle plus communément ces deux sortes d'érables le grand & le petit érable. Le grand érable ou faux platane a le bois fort uni ; sa partie blanchâtre est recherchée par les ouvriers ; ses feuilles sont opposées & grandes, ses fleurs petites, verdâtres ou jaunes ; & le pistille, qui en occupe le centre, est composé de deux noyaux gros comme de petits pois. Le petit érable est commun dans les bois : il est plus ordinairement arbrisseau qu'arbre ; ses feuilles ne sont guere plus grandes que celles du lierre, & leurs nervures & leurs queues deviennent souvent rougeâtres.

Outre ces deux sortes d'érables, il y a une seconde espece de grand érable qu'on éleve dans les jardins, & qu'on nomme à Paris *sycomore* ou *érable de Canada* ; ses feuilles sont d'un vert plus clair, plus tendres & plus aiguës, & ses fleurs sont par bouquets, au lieu que celles des deux premieres viennent par grappes ou épis. En Canada, où cet arbre est fort commun, on en tire la seve par incision au pied de l'arbre pendant le printemps ; & un arbre de deux à trois pieds de circonférence, rend jusqu'à quatre-vingt livres de seve sucrée, qui, étant purifiée, clarifiée & cuite, donne quatre livres de bon sucre, peu inférieure à celui des cannes de l'Amérique.

Il croît auprès de Grenoble & de Montpellier une quatrieme espece d'érable, qui a les feuilles plus petites & à trois pointes égales & arrondies, au lieu que celles des autres ont cinq pointes.

Le broussin d'érable, *molluscum*, qui étoit d'un si grand prix parmi les Romains, & qui sert à faire des cassettes, des tablettes, & autres ouvrages estimés, n'est qu'une excroissance ondée & madrée fort agréablement, qui vient communément sur l'érable.

Le *charme*, que l'on prétend être une espece d'érable, est aussi un arbre de haute futaie, qui a le bois dur, & l'écorce blanche & raboteuse comme l'érable ; mais il a une grosse tige, souvent tortue, qui pousse dès le bas des branches qui s'étendent en rond, & qui sont toutes garnies de feuilles assez larges, ridées, dentelées & pointues. Il fleurit en Mai, & alors du pied de ses feuilles pendent certaines queues qui se terminent en un bouquet par d'autres petites feuilles triangulaires & pâles, d'où sortent plusieurs étamines ; elles renferment de petites têtes comme des pois chiches, qui sont la graine qui devient quelquefois un fruit osseux. On voit des charmes dans tous les bois sous les grands arbres, & il y en a même des forêts entieres.

L'érable & le charme servent à faire des bois, bosquets, palissades & allées ; le bois de ces arbres est bon à plusieurs usages. Le charme s'emploie en palissade plus qu'aucun autre plant : alors il change de nom, & on l'appelle *charmille*, qui n'est autre chose que de petits charmes, dont les plus petits ont environ deux pieds de haut, & sont gros comme des brins de paille ou comme le doigt, & les plus grands sont de dix à douze pieds de hauteur sur une grosseur proportionnée.

L'érable & le charme approchent de la nature de l'orme, & se plaisent comme lui en terre grasse, humide & bien labourée : ils viennent pourtant plus aisément que l'orme en terre sablonneuse ou pierreuse. L'un & l'autre se multiplient de semence & de jetons, ou de plants enracinés, qu'on trouve dans tous les bois ; mais ils sont plus sûrs, viennent plus vîte & plus beaux, quand on les éleve de graine : on les seme en Septembre ou Octobre. Aussi-tôt que la graine est recueillie, on la met en rigoles ou en planches à claire-voie, de peur que le plant ne

s'étiole, s'il vient trop épais, c'est-à-dire, qu'il ne devienne trop mince & trop maigre. On les leve au bout de deux ans pour les transplanter sans les étêter : on les emploie en palissades depuis un pied jusqu'à six, douze & même dix-huit de haut, pourvu qu'on l'arrose en été.

Le charme est le bois qui fait le feu le plus chaud & le meilleur charbon, c'est pourquoi les verriers le recherchent : ce bois sert aussi aux charrons & aux sabotiers. La décoction des feuilles de charme guérit les blessures des chevaux.

L'érable est particuliérement propre aux armuriers, aux tourneurs & aux ébénistes ; il fait aussi bon feu & bon charbon.

L'érable leve vîte, reprend facilement & vient également à l'ombre & au grand air.

Le charme leve fort lentement, & reprend un peu difficilement ; mais quand il a une fois repris, il fait beaucoup de branches & d'ombre : on l'éhoupe de temps en temps comme l'orme, pour lui donner une nouvelle vigueur, & profiter du bois ; il est beaucoup plus sujet aux hannetons & aux chenilles que l'érable.

Du Frêne, Fraxinus.

Le frêne est un arbre de futaie qui a la tige haute & droite ; la feuille à peu près comme le laurier, mais pâle, un peu large, pointue & dentelée, attachée double à une seule queue, par nœuds tout de suite ; en sorte qu'une branche semble n'être qu'une seule feuille ; il produit en gousse un noyau petit & amer, semblable au noyau d'amande. Il donne aussi la manne purgative : nous en parlerons ailleurs. Quoique les cantharides s'engendrent sur cet arbre, & qu'il soit extrêmement sujet aux chenilles, hannetons & autres vermines, il y a cependant des personnes qui prétendent que son suc est un antidote contre tout poison, particuliérement contre la morsure du serpent. Le bois de frêne est bon à beaucoup de choses, sur-tout pour les charrons & carrossiers ; mais sa feuille n'est bonne à rien, & sa racine est ample & vorace.

Il y a deux sortes de frênes : l'un fort haut, qui a le bois blanc, mou, tendre, flexible & madré, garni de grosses veines sans aucun nœud : & l'autre raboteux, plus petit, plus dur, plus roux, & ayant la feuille un peu plus large ; c'est le frêne sauvage, *ornus*.

Quoiqu'on en voie sur les montagnes, dans les sables & dans les pierrailles, cependant il aime les terres fortes ; mais il réussit rarement dans les lieux aquatiques, quoiqu'il se plaise au frais. On prend de ce plant dans les bois, ou bien on en éleve de graine ou de boutures ; il vient vîte, tant de graine que de plant, il ne demande pas grands soins, & forme naturellement une belle & haute tige. Il faut le planter jeune & ne pas l'étêter en le plantant, parce qu'il repousseroit avec peine.

Quand les frênes n'ont pas une belle tige, on les étête à douze ou quinze pieds de haut, pour leur former, comme aux saules, une tête qui fournisse des perches, des échalas, du cerceau, ou du moins du bois à fagots, qu'on coupe tous les quatre à cinq ans. C'est le frêne à feuilles rondes qui fournit le plus de manne.

Du Plâne, Platanus.

Le plâne est un arbre qui vient fort haut, & qui jette beaucoup de bois : il a la feuille large, à queue rouge, & assez semblable à celle de la vigne, excepté qu'elle est plus épaisse, & blanche dessous : il a le bois blanchâtre, mais dur & l'écorce fort unie : il aime un lieu humide & un climat chaud : il vient aisément de rejetons

& de boutures, petites ou grandes. On ne l'étête point en le plantant. Il produit une petite fleur blanche tirant sur le jaune, & un grain rond, rude & moussu, dont on fait de l'huile. Il y a plusieurs especes de plânes, & une entr'autres dont on ôte l'écorce comme au liege, sans lui faire tort.

De l'If, Taxus.

L'if est un arbre toujours vert, moins grand que le sapin, qui a la feuille disposée de même, la racine courte, menue & presqu'à fleur de terre, & le bois plein de veines, rougeâtre & quelquefois noir; mais peu sujet à la pourriture. L'ombre de cet arbre passoit autrefois pour être mal-saine, ainsi que son fruit, qui est un grain doux, vineux, & rouge comme celui du houx. Il y a des gens qui prétendent que l'odeur des feuilles ou le parfum de l'if fait mourir les rats.

Cet arbre croît dans les montagnes, & en lieu sec & pierreux, comme le sapin. On en seme la graine à l'ombre dans une terre légere: on n'en cultive guere que pour l'ornement des jardins; encore commence-t-il à n'y être plus en regne, quoiqu'il prenne toutes sortes de formes par la tonte: il est long-temps à lever; on en éleve aussi de boutures & de marcottes.

Du Sycomore, Sycomorus *ou* Ficus Ægyptia.

Le sycomore vient abondamment en Syrie, où on l'appelle *jumesy*: c'est un fort bel arbre dont le tronc est fort gros: on en a vu à Seide de quinze pieds de circonférence. Le nom de *sycomore* est un composé de deux mots, qui signifient *figuier & mûrier*. Mais il est différent de celui que les Parisiens appellent aussi *sycomore*, quoique ce ne soit, comme on l'a dit ci-devant, qu'une espece d'érable fort commun en Canada.

Le sycomore qu'on cultive en France, est un arbre plus beau que bon; il a l'écorce belle, la feuille du mûrier, le bois fort tendre: il croît en peu de temps, vient fort vîte & fait un beau couvert, mais il est fort sujet aux insectes, ne dure guere, & son bois n'est bon à rien. Il est assez puissant en racines comme l'orme; il aime une terre légere, & donne une grande quantité de graine qui germe facilement: autrefois on s'en servoit beaucoup en allées & avenues. On ne lui coupe point la tête en le plantant.

De l'Acacia, Acacia.

C'est aussi un arbre de futaie, qui porte au printemps de grands bouquets de fleur blanche d'une odeur fort douce: il a la feuille pâle, menue & oblongue, & fait un très-bel ombrage: il vient d'Amérique, & a été mis en vogue en France dans le dernier siecle, parce que c'est l'arbre qui croît le plus vîte, qui pousse le plus de bois, & qui fleurit le premier; mais on l'a quitté, même dans les jardins, pour les marronniers d'Inde, à cause que sa feuille n'est pas d'un beau vert, que ses branches ne se tournent pas comme on veut, & que sa tête est sujette à se dégarnir; ce qui fait qu'on est obligé de l'étêter de temps en temps. Il aime la terre légere, mais un peu onctueuse; il vient de semence & sans grand soin. Le bois de l'acacia est dur & raboteux: les tourneurs s'en servent pour faire des chaises. Il y a aussi l'acacia jaune, & l'acacia d'Egypte.

ARTICLE II. *Des Bois oléagineux.*

Les bois oléagineux sont les pins, dont nous avons parlé ci-dessus, les sapins &

& pesses, le cyprès, le térébinthe, le méleze, le lentisque, le sumac, le sandarac, le tamaris, le genievre, & selon quelques-uns, le frêne & le bouleau. Nous n'avons à parler que de ceux de ces plants qui croissent communément dans nos champs.

Des Sapins, Abies; *& de la Pesse*, Picea.

Le sapin & la pesse sont deux grands arbres résineux, qui croissent en pointe, fort hauts & fort droits, sur-tout dans les montagnes; ils ont le bois très-sec & léger, & ils se ressemblent si fort, que les charpentiers prennent souvent l'un pour l'autre. Ils sont tous deux de même grandeur, & jettent des feuilles longues, dures, épaisses, rangées en peignes, & les rameaux croissent des deux côtés en croix, comme les feuilles; mais celles de la pesse sont plus noires, un peu plus larges, plus tendres, lisses & moins piquantes. L'écorce du sapin est blanchâtre, & se rompt quand on la plie; celle de la pesse tire sur le noir, est gluante & pliable comme une courroie; la plupart des branches de la pesse pendent contre terre; il n'en est pas de même de celles du sapin: le bois de la pesse est plus beau & meilleur, & les veines en sont plus droites & avec moins de nœuds qu'au sapin. Ils donnent tous deux de la résine & du bois de bon débit: la résine de la pesse est seche sur l'arbre, & celle du sapin est liquide: celle de la pesse est ordinairement entre le bois & l'écorce. Son fruit mûrit en Septembre; il est long de trois pouces, & fort serré par des écailles entrelacées, où la graine, qui est blanche, est renfermée.

Le sapin & la pesse, qu'on appelle autrement *garipot*, *pignot* ou *picea*, & communément *apicia*, aiment les montagnes & les lieux ombragés; on les éleve de graine, on en voit des forêts entieres dans les pays les plus froids. Le sapin a le mérite de croître dans les endroits où des arbres de meilleure espece ne viendroient pas, sur la cime des montagnes, dans les terres sablonneuses & graveleuses, les landes, les bruyeres fortes & profondes, & jusqu'aux fentes des rochers sont propres à élever ces arbres qui ne se refusent à aucun terrein, même les plus froids & les plus humides, dans les gorges, à l'ombre & sans culture, en y jetant la graine au hasard: il ne craint enfin que l'aridité de la craie, la dureté du tuf & le sable vif, ou les pays chauds: il y reste languissant.

Les pins & les sapins ne se replantent point, si ce n'est en motte, à trois ou quatre ans; c'est pourquoi il vaut mieux en semer la graine en place. On cueille en hiver ou en Mars, temps de sa maturité, les cônes ou pommes de pin, qui sont à la cime des jeunes pousses de l'année; celles du bois de deux ans se sont vidées l'année précédente, & refermées ensuite; on en fait venir de Bordeaux. Les cônes du sapin sont cylindriques, au lieu que le cône du pin est pyramidal. Les cônes du sapin, proprement dit, étant sur l'arbre, ont la pointe tournée en haut, à la différence de ceux de *l'epicea*, autre espece, qui pendent en bas. L'*epicea* est le sapin le plus commun en Europe, & qui se multiplie le plus aisément. Le sapin est mis au nombre des arbres forêtiers du premier rang, à cause de sa grande utilité, tant en menuiserie qu'en charpente, pour des mâts de vaisseau, qui viennent du Nord: c'est de ceux des montagnes de la Suisse qu'on tire la térébenthine. La pomme vide sert à faire du feu & à éclairer pendant la nuit.

Du Cyprès, Cupressus.

Le cyprès, qui est un des grands arbres que nous ayons, vient cependant d'une graine si petite, qu'elle échappe pour ainsi dire à la vue. Il est toujours vert, & a le bois dur, jaunâtre, de bonne odeur & presqu'incorruptible; il est touffu

depuis son pied jusqu'à sa cime qui se termine en pointe : son feuillage est d'un vert blanchâtre & fort épais. Cet arbre produit trois fois l'année, en Janvier, Mai & Septembre, un fruit qui s'appelle *pomme de cyprès* ; ce sont des noix ordinairement de figure conique, où la graine est renfermée : ce fruit est mûr en Septembre ; il distille de son tronc un peu de résine qui égale la térébenthine.

Le cyprès ne vient qu'en pays chaud & sur les montagnes ; le fumier & l'eau lui sont contraires : on en sème la graine bien séchée par un beau temps en automne, avant la saison des pluies ; on l'éleve sous des cloches comme les melons, ou du moins en bonne terre & en belle exposition ; on le plante de même en pépiniere quand il a un pied de haut ; on l'arrose souvent, on le laboure légérement, on le sarcle & on le garantit avec soin des fourmis, qui en sont si friandes, qu'on ne voit point de cyprès où il n'y ait quelque fourmiliere. Il faut sur-tout prendre garde d'offenser la racine du cyprès dans ses premieres années : on le transplante après cinq ans au printemps, & on le met dans des fosses bien profondes ; il ne demande plus aucun soin quand il a une fois pris son essor. Il y a des personnes qui prétendent que les feuilles de cyprès, mises dans des hardes, empêchent les vers d'y venir. Le bois de cyprès est sain, & s'emploie en menus meubles & en ouvrages d'ébénistes.

ARTICLE III. *Des Bois blancs.*

On met au nombre des bois blancs le tilleul, le bouleau, le sycomore françois, le tremble, le peuplier & autres plants du chapitre suivant, le sapin, le plane, l'acacia, le marronnier d'Inde, & même le frêne, dont il a été parlé ci-dessus.

Du Tilleul, Tilia.

Le tilleul, *tillot* ou *tilleau*, est un grand arbre qui a le bois & l'écorce blancs, la tige belle & fort rameuse, la feuille verte & dentelée légérement tout à l'entour, & la tête ample & bien garnie ; il est sujet à la punaise rouge, & l'on doit en conséquence l'éloigner des potagers, car cet insecte gâte les légumes, & endommage entr'autres beaucoup les choux ; il fait beaucoup d'ombrage, & prend telle figure que l'on veut : on en fait des allées, des avenues, des cabinets ; mais il se verse & se creuse aisément, & ne dure pas long-temps. On fait de son écorce la corde à puits, les cables, & de la tille. On se servoit autrefois de la seconde écorce du tilleul, *philira*, au lieu de papier : on en voit encore des livres écrits il y a plus de mille ans. Le bois du tilleul est bon à quelques ouvrages, notamment pour les sculpteurs, parce qu'il se coupe aisément.

Le tilleau mâle est différent du tilleau femelle, & il n'est pas si commun : son bois est dur, jaunâtre, massif & épais, ayant aussi plusieurs nœuds ; son écorce est dure & si épaisse, qu'elle ne se peut pas plier ; sa feuille, qui est plus grande que celle de sa femelle, est dentelée tout autour, & couverte de petits grains qui y sont attachés ; mais il ne porte ni fruit, ni fleur. La femelle, au contraire, a le bois & l'écorce blancs, unis, souples, maniables ; elle jette en Mai une fleur blanche, odoriférante, fermée en bouton, à laquelle succedent certains petits grains verts ; son fruit est long & gros comme une feve, divisé par cinq angles, comme cinq nerfs élevés, qui accompagnent le grain jusqu'à la cime, toujours en diminuant ; sa feuille est comme celle du lierre, si ce n'est qu'en croissant elle devient plus pointue.

Il y a deux sortes de tilleuls ; le commun, & le tilleul de Hollande, qui est bien plus recherché que l'autre, parce qu'il a la feuille beaucoup plus large, & qu'il s'étend davantage.

Le tilleul vient fort bien dans les pays montueux & élevés, pourvu qu'il y ait un peu d'humidité : car il aime la terre grasse ; on en éleve de graine, de marcotte ou de plant enraciné qu'on trouve dans les bois.

Ceux de graine valent toujours mieux, parce qu'ils ont été cultivés avec soin : on les seme en Septembre ou en Mars dans une terre bien meuble & bien exposée, par rayons ou à plein champ, comme on l'a dit des ormes ; à deux ou trois ans on les leve & on les met au large en pépiniere, d'où on les tire au besoin. Ceux qui ont des pépinieres de tilleuls aux environs de Paris, en font un grand débit. La graine de tillot de Hollande est six mois en terre sans lever.

A l'égard des plants enracinés, les plus petits sont les meilleurs ; avant de les placer à demeure, il est bon de les mettre quelque temps en pépiniere, pour qu'ils prennent du chevelu : car la plupart des tilleuls qu'on arrache dans les bois, n'ont presque point de racines, ne venant que de souche, à cause de la coupe des taillis ; ceux qui les arrachent, endommagent leurs racines, ou ils éclatent la souche, ce qui fait que les plants dessouchés périssent, ou du moins languissent pendant deux ou trois ans. Les meilleurs sont donc ceux qui se trouvent de brin, sans souche ni marcotte ; encore ne valent-ils jamais ceux qui ont été élevés en pépiniere.

Du Bouleau, Betula.

Le bouleau est un arbre dont le tronc devient fort gros, & dont chaque branche croît par scions & menus brins, qui sont fort minces vers la pointe. Il a l'écorce blanche comme le peuplier auquel il ressemble ; il a aussi le bois léger, & il renouvelle ses feuilles en Avril ; elles sont semblables à celles du tremble, mais plus petites, plus vertes & crenelées à l'entour ; il ne porte point de fruit, quoiqu'il jette de petits floquets comme le noisettier. Il sort de cet arbre une résine qui brûle comme une torche ; & si on le perce, il donne une eau claire qui passe pour guérir les ulceres de la bouche, pour donner bonne haleine, & pour ôter les taches de la peau. Il fournit la premiere verdure du printemps, & n'est point sujet à la vermine, mais il verse aisément. La premiere écorce du bouleau sert à faire des ruches & des paniers, & la seconde des cordes à puits. On en fait des cercles dans sa jeunesse, & des planches quand il est gros, des sabots, des talons de souliers & des balais avec les menues branches.

Il vient également bien dans les sables, en terre humide & seche, en pays froid & à la plus mauvaise exposition ; c'est pourquoi on le met ordinairement dans les fonds & sur les côteaux ; on n'en plante que dans les bois : le menu plant se tire des forêts.

CHAPITRE IV.

Des Plants aquatiques.

Les plants aquatiques font une partie considérable de l'économie champêtre, car ils multiplient aisément, viennent sans soins & fort vîte, fournissent beaucoup, & ne font aucun tort aux productions voisines ; on les plante souvent de simple bouture dans des endroits perdus ; ils y empêchent le ravage des eaux, donnent du couvert & du frais ; en peu d'années ils fournissent tant de bois, qu'on s'en fait un revenu fixe & certain par des coupes réglées, tant en branchages qu'en abattis : c'est pourquoi il est essentiel de multiplier ces plants le plus qu'on peut. Le peu-

plier, le tremble, les aunes, les saules & les osiers coûtent peu à planter & à entretenir; cependant ils rapportent beaucoup en bois de toutes sortes, tant futaies que perches, fagots & autres. Nous expliquerons au chapitre du commerce des bois, à quoi sert celui des plants aquatiques : il ne s'agit ici que de leurs especes & de leur culture.

On les multiplie tous par plants enracinés; ou, ce qui est plus aisé & plus ordinaire, par les boutures & plançons qu'on coupe par un beau temps : on ne fait que les ficher en terre basse & humide, au mois de Février plutôt qu'en automne, afin que les gelées auxquelles ces jeunes plants sont forts sensibles, ne les endommagent pas; il est bon de les étêter ou ravaler en les plantant, & de les émonder la premiere année, pour qu'ils se fortifient en racines, qu'ils soient ensuite de plus belle venue, & plus assurés contre les vents.

De l'Aune, Alnus.

L'aune ou verne vient naturellement droit, & médiocrement haut; il jette plusieurs branches cassantes, & a la feuille ronde, semblable à celle du coudrier, mais plus épaisse & plus nerveuse; son écorce est d'un rouge brun, son bois tendre, frêle & rougeâtre, sur-tout quand il est fraîchement coupé : ses feuilles commencent à boutonner en Avril, & il porte un fruit vert qui mûrit en automne, & qui a la figure d'une mûre; en sorte que ses petites écailles sont jointes l'une à l'autre, & il y a au dedans une graine fort petite & d'un rouge-noir.

L'aune noir, *frangula*, est un arbre qui se trouve dans les bois, & qui jette, dès sa racine plusieurs jets gros comme le doigt, branchus & garnis de feuilles assez semblables à celles du cerisier, mais plus petites & opposées.

L'aune est celui des plants aquatiques qui aime le plus l'eau; & comme il ne profite bien qu'autant qu'il a la plupart de ses racines dans l'eau, il faut le planter le long des rivieres & ruisseaux, ou dans des marécages.

On l'y plante de boutures & tronçons pris sur de gros aunes, ou de marcottes, ou encore de plants enracinés qu'on arrache ou qu'on éclate adroitement des veilles souches. On les plante dans des rigoles de la largeur du fer de la beche, à deux pieds de distance; mais si elles se remplissent d'eau aussi-tôt, on les place sur les ados; ils y viennent très-bien & en peu de temps. On se pourvoit aussi de plant enraciné, en buttant tous les rejets des vieilles souches nouvellement coupées; ils prennent racine dans cette terre d'où on les enleve pour les planter; puis on environne l'aunaie de bons fossés, qui, dans des endroits marécageux, s'emplissent bientôt d'eau, en sorte que ni les bestiaux, ni les malveillans ne peuvent nuire au plant.

L'aune reprend aisément & jette beaucoup de bois en peu de temps : mais en le plantant, on doit le couper deux doigts au dessus de terre, afin qu'il jette davantage du pied; car il vient par souches & jette de cepée comme le noisettier, si ce n'est que les tiges ou perches de l'aune sont bien plus puissantes & plus droites. On coupe les aunes à cinq ou sept ans de crûe, lorsqu'on n'en veut faire que des fagots; mais on leur donne dix ans, & même quinze & dix-huit, quand on veut les débiter en rames ou perches; & on laisse d'espace en espace, les plus beaux brins sur pied, afin qu'ils croissent & qu'ils grossissent assez pour les vendre aux tourneurs, ou pour trouver chez soi, quand ils ont trois ou quatre âges, de quoi faire des canaux souterrains, & de quoi fournir le menu bois dont on a tous les jours besoin dans une maison de campagne, soit pour faire des échafandages ou des poulaillers, étables & autres bâtimens légers.

L'année d'après que l'aunaie a été coupée, elle pousse sur souche quantité de

rejetons dont il faut ôter une partie, & émonder ceux qui resteront, afin qu'ils soient mieux nourris, & qu'ils viennent plus vîte, plus forts, plus hauts & plus droits. Les aunes se multiplient si fort par leurs cepées, qu'on est quelquefois obligé d'en arracher, à cause qu'en peu de temps ils s'emparent de tout un pré. Les aunes en perches & en futaies s'abattent au mois de Mai & de Juin, en pleine seve, lorsqu'on veut les peler; mais ceux qu'on ne pele point, se coupent en hiver.

Une maison de campagne bien fournie ne doit pas être sans aunaie, quand on peut y en avoir une; parce qu'outre l'argent qu'on tire du bois & des écorces de l'aune, on y trouve sous sa main de quoi faire la plupart des outils & menues choses qui sont d'un détail journalier & nécessaires à l'agriculture; & qu'au surplus on ne met en aunaie que des lieux marécageux qui ne peuvent pas servir à autre chose. On attribue aux feuilles d'aune beaucoup de vertus: on prétend que, lorsqu'elles sont fraîches, elles éteignent les inflammations; qu'elles délassent si on en met sous la plante des pieds; que si on en répand l'été dans la chambre, quand elles sont encore chargées de rosée, elles font mourir les puces; qu'elles servent aussi à dessécher les vieux ulceres sur lesquels on les applique, que ces mêmes feuilles d'aune, ramassées dans un sac, s'échauffent, & font beaucoup transpirer les parties du corps qui en sont ensuite enveloppées; enfin que c'est un remede usité pour les rhumatismes opiniâtres. L'écorce d'aune se vend aux teinturiers & aux chapeliers: elle sert aussi de même que le fruit, au lieu de noix de galle pour faire de l'encre. Nous parlerons encore de cet arbre dans le chapitre du commerce & débit du bois.

Il croît dans les montagnes d'Auvergne une autre espece d'aune, *frangula*, qui a les feuilles blanches, & l'écorce si jaune en dedans, qu'en la mâchant elle rend les levres jaunes comme fait la rhubarbe; cette écorce est laxative & astringente, elle lâche le ventre, purge la bile & le flegme, & elle fortifie comme la rhubarbe: c'est le jaune de l'écorce qui est laxatif; le dehors est astringent.

Du Saule ou *Saux*, Salix.

Le saule a le bois blanc & léger, l'écorce vilaine, & les feuilles étroites & longuettes. Les saules croissent comme les plus grands arbres quand on les laisse aller, sans les étêter. Un homme d'esprit qui a parlé de la crûe de ces arbres dans ses études de la nature, pour en avoir vu de plus de 50 pieds de hauteur sur les bords de la Sprée aux environs de Berlin, différens de ceux de nos prairies, n'en connoissoit point apparemment dans ce pays-ci d'aussi grands; nous lui en aurions fait voir dans notre voisinage qui ne sont pas d'une autre espece, mais seulement parce qu'ils n'ont point été étêtés comme l'on fait communément.

En Chine, on se plaît à planter les plançons de saule à la renverse, c'est-à-dire, le gros bout en haut, & le plus menu en terre. On appelle ce saule chevelu, parce que ses branches, à la réserve des plus grosses, sont déliées, & pendent comme une chevelure. (*Histoire des Peuples du monde.*)

Il y en a de blancs, de noirs, de jaunes, de verts & de rouges, & quoiqu'ils soient plus communs dans les endroits humides, il y en a cependant qui viennent dans des lieux secs, comme bois & plaines. Les saules francs ont la feuille d'un rouge tanné, plus blanchâtre en dessous qu'en dessus, & plus étroites & plus longues que les autres; ce sont les meilleurs. Il y a, à Marseille, une espece de saule musqué, qui produit dans le mois de Mai, une petite fleur d'une très-bonne odeur musquée; le saule blanc est le plus commun. Il y a mâle & femelle: le mâle ne porte que des fleurs qui paroissent en Avril; ses chatons sont des épis longs com-

posés de quelques feuilles, de la base desquelles naissent des étamines : & le saule femelle ne porte que des fruits, qui commencent par des épis chargés d'embryons, lesquels deviennent ensuite des capsules membraneuses & oblongues, contenant des semences fort déliées & aigrettées.

Tous les saules viennent vîte & jettent beaucoup de bois ; mais ils ne durent pas long-temps, & ils sont sujets à se creuser & à se renverser. Ils se renouvellent aisément de plançons & de boutures.

Ordinairement on étête les saules à sept ou dix pieds de hauteur; & lorsque leur tête est formée, elle jette quantité de bois qu'on coupe tous les trois ou quatre ans, pour en faire des cerceaux, des perches, des échalas, des fagots & du charbon, qui sert aux peintres, aux graveurs, aux orfevres, & encore plus aux salpêtriers. Quelquefois on réduit les saules en cepées basses pour en avoir du taillis. Dans les fonds où ils se plaisent, on les laisse pousser en perches sans les arrêter, & on en fait des pieux & palis, des perches à houblon, &c. Les grosses tiges de saules, prises dans leur force avant qu'elles commencent à se creuser, servent à faire des planches & ais qu'on emploie au sec dans l'intérieur des bâtimens; mais qnand on n'en veut faire que du bois à brûler, on les coupe par tronçons qu'on laisse sécher à l'air pendant un été, afin qu'ils brûlent bien. Pour tous ces usages, l'économie champêtre demande qu'on multiplie ce plant le plus que l'on peut, surtout dans les fonds & places qui ne produiroient rien. Les saussaies sont d'un grand rapport, principalement pour les cerceaux, pour les perches à houblon, pour le treillage, & pour le fagotage que donnent les têtes de ces arbres, & c'est ce qui en fait le plus grand profit.

Quoique le saule soit un arbre aquatique, il ne veut pas cependant avoir, comme l'aune, ses racines dans l'eau ; il en aime seulement le voisinage, & se plaît dans un lieu un peu plus élevé, sur quelque fossé, chaussée, prairie ou autre terre humide, mais non baignée d'eau.

Pour faire une belle saussaie, on choisit sur un beau saule bien placé, des plançons droits, d'une écorce unie & bien colorée, gros comme le poignet, & long de six à huit pieds, afin qu'ils repoussent mieux. Puis on les coupe par un beau jour & en plein soleil, parce que, s'ils étoient mouillés, ils ne reprendroient pas : après quoi, sans leur donner le temps de s'éventer, & aussi-tôt qu'ils sont coupés, on les taille en talus par le gros bout, & on les plante en échiquier dans des trous profonds de deux pieds, qu'on fait avec une pince de fer, ou avec un pieu long de trois pieds aiguisé par le bout, qu'on enfonce à coups de maillet. Dans les bons fonds on plante les saules, si l'on veut, à quatre pieds l'un de l'autre, mais encore mieux à six, afin que leur tête en soit plus belle : on garnit chaque trou de bonne terre bien menue, qu'on presse avec le pied tout autour du plantat. Si le fonds où l'on veut planter des saules, est trop pierreux ou trop rude pour y pouvoir faire des trous avec la pince ou le pieu, il n'y a qu'à y faire des rigoles d'un pied & demi de largeur & deux de profondeur, mettre les plantats au fond à égale distance l'un de l'autre, sans les tailler par le bout, & les bien garnir de terre ; puis clorre le plant de bons fossés, pour qu'aucun bétail n'aille l'ébranler ou le brouter.

Il est nécessaire d'émonder les saules, sur-tout dans les deux premieres années, parce que chaque nœud du plançon qu'on a pris sur l'arbre, produiroit autant de branches, qui gâteroient la tige & affameroient la tête; il faut abattre avec la main toutes ces branches naissantes sur le tronc, jusqu'à la hauteur où l'on veut former la tête : il faut aussi ne laisser à la tête qu'un certain nombre de belles branches, pour qu'elles fournissent du bois qui soit propre à faire plus que du fagotage. On doit avoir le même soin l'année d'après la coupe des saules, parce qu'ils jettent beaucoup. C'est au mois de Mars qu'on ébranche le superflu des saules,

& il est bon de le faire doucement à coups de serpe, sans offenser les branches voisines.

Quand les saules sont bien gouvernés & dans un bon fonds, on les étête tous les trois ans ou tous les quatre ans, pour que le branchage en soit plus gros & meilleur, & qu'il puisse servir à autre chose qu'à brûler. On étête les saules au mois de Février ou de Mars : il faut les couper le plus près du tronc qu'on peut, toujours par un beau temps, & jamais avant la fin des gelées.

On donne communément, pour tondre les saules, un sol de la botte d'échalas, & dix-huit à vingt sols du cent des bourrées : des plus grands brins, on en fait des plantats qu'on fiche en terre, & qui, venant sans racine, augmentent & renouvellent toujours les saussaies.

Quand on veut avoir, de ses saules, de grandes perches, soit pour empercher des houblonnieres, ou pour faire des palis & treillages, on les laisse croître en pied sans les étêter, & on ne fait que les émonder.

Le charbon de saule est celui dont les peintres & les graveurs se servent pour faire les esquisses de leurs desseins : on peut le faire dans un canon de pistolet qu'on met au feu, pour faire brûler le bois de saule & le convertir en charbon qui sert à crayonner. Les orfevres s'en servent aussi pour polir & travailler l'argent & l'or, & les salpêtriers pour faire la poudre. On se sert encore du bois de saule pour aiguiser les outils tranchans, comme les faulx, &c. Les ouvriers en fer s'en servent avec l'émeri & de l'huile, pour polir le fer & le cuivre.

De l'Osier, Vimen.

L'osier est un saule nain, qui a les branches longues, menues & pliantes : il y en a de trois sortes ; l'osier *franc*, qui est rond, rouge, plus petit & plus pliable que les autres ; l'osier *blanc*, qu'on appelle *filandre* en quelques endroits, & qui est effectivement d'un blanc jaunâtre ; & l'osier *vert*, autrement dit osier de *riviere*, qui est le moindre & le plus cassant de tous. On les cultive tous trois de la même maniere. L'osier blanc est le plus délicat, craint plus les gelées, les guillées & l'eau trop froide : les deux autres sont plus aquatiques, plus grossiers, & s'élevent davantage.

Les osiers ont leurs usages particuliers : les vignerons s'en servent pour attacher la vigne, les jardiniers pour palisser les arbres, les tonneliers pour lier les cercles à tonneaux, & les vanniers emploient les plus gros & aussi les plus fins pour faire des paniers, des corbeilles, &c.

L'osier vient dans toutes sortes de terres fraîches, même dans les gros sables, mais principalement dans les terres fortes & humides. On le plante souvent en bordures autour des vignes ou vergers. Ceux qui n'en ont besoin que de quelques pieds pour l'entretien de leurs jardins, les mettent dans les places perdues de ces jardins : mais quand on veut en faire commerce & en tirer un profit considérable, on fait des oseraies entieres, sur-tout dans les pays de vignoble, & proche des grandes villes, où l'on est toujours sûr d'en avoir du débit.

Il faut mettre ces plants, quoiqu'aquatiques, dans un endroit bien frappé du soleil, & moins bas encore que le saule ; car s'ils étoient à l'ombre, ou s'ils avoient le pied continuellement humide, ils ne feroient que languir ; le rouge & le blanc, en un mot, ne viennent point dans les terres marécageuses trop fraîches ; le vert seul y réussit : c'est pourquoi on plante ce dernier autour des isles & des bords des grandes rivieres, pour garantir le terrein des efforts & du flot des vagues qui les ruineroient peu à peu.

Pour en élever, on laboure bien la terre, on en casse avec soin toutes les mottes,

& on la met en rayons si l'on veut : ensuite on choisit sur de beaux osiers des boutures bien vives d'un pied & demi de long ; on les aiguise par le gros bout ; & après les avoir mis tremper pendant quatre jours dans l'eau fraîche, mais pas trop crue, on les pique un pied en terre, entre deux raies, si le champ est labouré à raies ; on met chaque plant à un pied & demi l'un de l'autre, sur des lignes droites éloignées entr'elles de deux à trois pieds.

L'osier aime sur-tout le soleil ; il lui faut pourtant toujours un peu d'humidité pour le nourrir ; c'est pourquoi on le plante en terre relevée par rayons, afin qu'il n'ait que bien peu d'eau au pied. On plante l'osier sur la fin de Novembre, qui est aussi le temps de la coupe, ou en Mars, après l'hiver, & on le plante tout de suite.

Il est nécessaire de garantir les osiers, plus qu'aucun autre plant, du dégât des bestiaux, parce qu'ils s'élevent en menus scions fort tendres, dont le bétail est friand.

On les laboure ordinairement deux fois par an ; vers la mi-Mai, quand les herbes commencent à y abonder ; & sur la fin de Novembre, environ quinzaine après qu'on en a fait la dépouille. Dans les bonnes terres on ne les laboure qu'au mois de Mai, pour détruire les mauvaises herbes : il y a même des fonds si heureux, qu'il ne les faut labourer que tous les trois ans, parce que les osiers y viendroient trop forts & trop gros, ce qui n'est pas ce qu'on cherche dans ces plants, attendu qu'alors ils ne sont bons qu'à faire des vanneries grossieres, ou du feu : ceux qui sont plus menus, produisent davantage, & se vendent plus cher.

Les oseraies, comme tous les autres plants, se dégarnissent à la longue, & il faut les repeupler par le provignement des osiers voisins des places dégarnies. Pour cela on choisit les souches les plus belles, & on en prend les brins les plus gros, les plus vifs & les plus unis ; on les épluche, on les ébranche ; &, sans les séparer de leur mere-souche, on les plie bien doucement en dos de chat, & on les couche chacun dans une fosse longue & profonde d'un pied & demi, en les tenant sous le pied pendant qu'on les comble de terre bien meuble, qu'on foule ensuite pour mieux y lier le provin ; après quoi on en coupe le bout environ à un demi-pied au dessus de terre.

On tond les osiers tous les ans. Plus ils sont mûrs, mieux ils valent : il faut toujours attendre que la feuille en soit tombée ; ce qui arrive ordinairement vers la Toussaint : ceux qu'on coupe avant leur maturité, encore chargés de feuilles, ne sont point de garde ; ils noircissent & se rident dès avant le printems. L'osier se coupe à fleur de terre & tout près du tronc.

En coupant les osiers, on en fait des bottes qu'on met fraîchement à la cave ou au cellier ; ou bien on les entasse à l'air & le pied dans l'eau, jusqu'à ce qu'on les veuille délire.

Elire, ou comme on dit, *délire* les osiers, c'est les trier : on met à part ceux qui sont gros, parce que pour l'être trop, ils ne sont point propres à être fendus ; on ne peut qu'en faire du plant ou les vendre aux vanniers, ou en ployons pour les couvreurs & pour les tonneliers. On ébranche & on épluche les autres osiers, & on les sépare en trois rangs, suivant leur grandeur & grosseur : au premier rang sont les scions les plus longs & les plus gros ; ils servent entr'autres à lier des cercles : ceux de trois à quatre pieds de long composent le second rang ; ils servent à lier de gros treillages & à d'autres ouvrages ; on les estime selon qu'ils sont minces : on fait le troisieme rang de petits brins qui n'ont pas plus de deux pieds & demi de long, & on met au rebut ceux au dessous d'un pied & demi.

Les osiers étant triés & épluchés, on les lie par poignées pour ne les point mêler, & on les fend à loisir. Pour cela on prend le scion d'osier par le gros bout, qu'on

qu'on fend en deux ou en trois avec un couteau, jusqu'à ce que la moëlle de l'osier y paroisse, & que le corps du brin soit assez fort pour qu'on puisse y introduire le *fendoir* : c'est une espece de navette de tisserand, ou plutôt un morceau de bois fait en forme de coin rond à trois faces creuses, qui se terminent en pointe comme la lame d'une épée à trois quarres : on s'en sert pour fendre l'osier jusqu'au bout, en le conduisant de la main droite dans le brin qu'on tient de la main gauche, & qui se plie & se recoquille à mesure qu'on avance.

Tous ces petits ouvrages se font l'hiver aux veillées, ou quand les domestiques n'ont rien de mieux à faire.

On peut laisser les osiers exposés à la neige & à la pluie pendant tout l'hiver, jusqu'à ce que les hâles du printemps viennent ; car l'osier n'aime pas moins l'humidité quand il est cueilli, que quand il est sur pied. Lorsqu'on en a trié & fendu les scions, on laisse à la même exposition les moyens & les petits, mais on porte les gros au grenier pour les conserver. Les gerbes d'osier & de ployon doivent être chacune de quatre pieds de lien ; & il est défendu de mettre dans les môles de l'osier *heudry*, c'est-à-dire, gâté & à demi-pourri, pour avoir été froissé ou trop pressé.

Du Peuplier, Populus, *& du Tremble*, Tremula.

Le peuplier vient fort haut ; il a la tige droite, unie, belle & blanchâtre ; le bois blanc, léger & tendre : ses feuilles sont larges, & d'un vert lissé.

Nous en comptons de plusieurs sortes ; le peuplier ordinaire ou commun, le peuplier *blanc*, dit communément blanc d'Hollande ; le peuplier noir, qui est le tremble, & le peuplier d'*Italie*.

Le peuplier a le tronc gros, l'écorce lisse & blanche. Il ne porte point de fruit, quoiqu'il jette en Mars & Avril des especes de fleurs dont on cueille les boutons pour en faire l'onguent *populeum* : de même les yeux qui paroissent quand les feuilles commencent à germer, étant pilés & oints avec du miel, servent à la foiblesse de la vue.

Tous les peupliers viennent dans les terreins bas & près des eaux.

Le peuplier blanc vient des terres basses & marécageuses de la Hollande. La feuille en est blanche, lanugineuse en dessous. Cet arbre vient très-vîte de plant enraciné dans les marais : on le pose sur terre & on le butte, faute de pouvoir faire dans les marais des trous qui se rempliroient d'eau d'abord. Il devient gros, droit & forme une belle tête en peu de temps, en l'élaguant pour le faire monter. Son bois est préférable à celui du tremble ou peuplier noir, qui n'est propre à aucun bon usage.

Le *tremble* a l'écorce de couleur cendrée & épaisse ; les feuilles comme le lierre, vertes, petites & non dentelées, quoiqu'un peu pointues ; elles sont attachées à une longue queue mince & fort tendre, ce qui fait qu'elles *tremblent* toujours, même sans vent, d'où vient à cet arbre le nom de *tremble* ; son fruit vient en grappes & par perles, qui s'évanouissent & se perdent dans l'air quand elles sont mûres : il donne aussi de la résine ; & les yeux de ce peuplier, qui paroissent quand ses feuilles commencent à germer, sont odoriférans & visqueux. Le peuplier noir a des racines qui pivotent plus, & qui traînassent moins que le blanc.

Le peuplier d'*Italie* est facile à distinguer des autres ; il s'éleve en peu de temps fort haut en forme de pyramide. On en a planté beaucoup ; présentement on n'en veut plus, parce qu'il ne fait point une belle tête, que cet arbre est triste, & qu'on ne le croit pas d'un trop bon usage.

Tous les peupliers viennent de boutures ou de marcottes.

Pour avoir un arbre qui forme en peu de temps une belle & forte tige & une

grosse tête, on n'a qu'à prendre, au haut de quelque peuplier, des boutures ou petites branches des plus unies, longues de trois à quatre pieds, les aiguiser par le bas, & les planter sur le bord d'une riviere, d'un étang, ou dans quelque terrein marécageux; car le peuplier ne profiteroit guere dans une terre qui ne seroit pas bien humide, à peu près comme le saule; & il y croîtra bien-vîte, pour peu qu'il y ait de bonne terre, & qu'on ne lui coupe pas la tige.

On ne doit planter qu'avec prudence des peupliers dans les prairies, parce que les racines, qui peuplent beaucoup, & le grand branchage de ces arbres font languir l'herbe : mais elle ne sera point étouffée, si on les plante au couchant du pré; & leurs racines n'en tireront point la substance, si on les en sépare par un ruisseau en les plantant, & si on fait un fossé profond entre le plant & la prairie.

Les peupliers produisent, comme l'orme, beaucoup de branchages qu'on coupe tous les quatre à cinq ans, pour en faire des fagots; & les troncs de ces arbres aquatiques sont de bonne vente au bout de trente ans. Voyez ci-après au chapitre du commerce & débit du bois.

La coupe des têtes & des cepées des saules, marsaults, frênes & aunes, & l'ébranchage des peupliers & des ormes, quand ces coupes ou ébranchages sont des fruits réglés, que les précédens fermiers prenoient ordinairement, appartiennent au fermier actuel du temps ordinaire de la coupe, à moins que le propriétaire ne se la soit réservée par le bail, ou qu'elle ne lui soit réservée par l'usage des baux précédens.

CHAPITRE V.

Des Arbrisseaux champêtres.

Nous avons parlé des noisettiers, pruneliers, merisiers, osiers & charmille : nous renvoyons au jardinage les groseillers, rosiers, framboisiers, lilas & autres qu'on a coutume d'y voir. Restent ceux qui sont plus ou moins communs dans les campagnes, suivant nos différens climats.

Du Baguenaudier, Colutea ou Staphylodendron.

Le baguenaudier est un petit arbre qui a la feuille du sénegré, & qui, les trois premieres années, n'a qu'une tige; mais la quatrieme il produit des branches & devient arbre. Il a deux écorces, l'une cendrée & quelquefois lavée de pourpre, & l'autre verte : ses feuilles sont rangées par paires sur une côte terminée par une seule feuille; elles sont petites, un peu ovales, charnues, molles, lisses & vertes en dessus, plus pâles & un peu pelues en dessous, & ameres au goût. Il fleurit en Mai, & sa fleur est jaune & légumineuse : les fruits qui lui succedent sont des vessies vertes, quelquefois roussâtres, transparentes, faites en maniere de nacelle, qui renferment de petites semences brunes taillées en rein : on nomme ce fruit baguenaude; il mûrit sur la fin d'Août.

Le baguenaudier est joli quand il est bien fleuri : son fruit sert beaucoup pour engraisser les brebis & leur faire avoir du lait; il est bon aussi pour les volailles, chevres & vaches; les mouches à miel en aiment la fleur : on donne des baguenaudes en gousses aux enfans, pour qu'ils s'amusent à *baguenauder*, c'est-à-dire, à faire claquer les baguenaudes, en les faisant crever entre leurs mains, parce qu'elles sont creuses.

Ce petit arbre demande un terrein gras & un pays un peu chaud : il se multiplie de marcottes ou de semence, qu'on met en bonne terre au commencement de Juin, après l'avoir laissé tremper dans de l'eau pendant plusieurs jours, jusqu'à ce qu'elle ait commencé à germer. Il n'y a point à y toucher avant sa quatrieme année. On le cultive comme l'if.

Il y a une autre sorte de baguenaudier, qu'on appelle autrement l'*arbre de raisin*, qui croît dans les forêts & buissons. Il est petit, a le bois très-frêle, les feuilles comme celles du sureau, mais blanches, dentelées & rangées en grappes, comme le fruit, qui vient dans de petites gousses rousseâtres, assez semblables aux poids chiches, quoique plus gros. Il y a au dedans un noyau tirant sur le vert, qui est doux à manger, & qu'on appelle pistache sauvage ; mais il excite à vomir. L'arbre de raisin fleurit en Mai, ses noisettes sont mûres en Septembre, & elles ont les mêmes vertus que les pistaches. Cet arbrisseau est le vrai *staphylodendron* : il est épais & a la moëlle blanche : on l'appelle encore *nez coupé*, parce que le noyau ressemble effectivement à un nez coupé : il y en a une sorte plus petite, qui a la feuille divisée en trois.

Du Caprier, Capparis.

Le caprier n'est qu'une plante branchue & épineuse qui rampe par terre & s'éparpille en rond : il a des épines comme la ronce, recourbées en hameçon : ses feuilles sont rondes & semblables à celles du coigner, son fruit est comme une petite olive, quand il s'ouvre : il produit une fleur blanche ou gris-de-lin, à quatre feuilles disposées en rose ; & cette feuille, étant tombée, laisse une petite boule semblable à un gland, au dedans de laquelle il y a des petits grains rouges & semblables à ceux des grenades : il fleurit en été, & produit beaucoup de racines grandes & dures comme du bois.

On confit la tige & le fruit du caprier ou les capres, pour les servir en salade & en assaisonnement. Ce n'est ordinairement que les boutons de la fleur qu'on cueille : on les laisse flétrir à l'ombre, puis on les jette dans du vinaigre, qu'on change deux fois, pour qu'elles en soient mieux pénétrées ; à la troisieme fois, qu'on les met dans du nouveau vinaigre, on ajoute du sel pour les conserver, & amortir en même temps l'âcreté du vinaigre. On mange aussi des capres crues, mais peu. Il y en a de grosses & de petites : les grosses ont plus de chair & de suc ; mais les petites sont plus appétissantes, parce qu'elles prennent mieux le vinaigre.

Les capres sont apéritives, levent les obstructions, font venir les mois aux femmes, & provoquent l'appétit. L'écorce du caprier & celle de sa racine ont les mêmes vertus médicinales.

Le caprier vient sans culture dans les pays chauds ; il aime les lieux secs, pierreux, sablonneux & bien exposés. Il n'y a qu'à l'y semer de graine au printemps ou en automne, il viendra sans grande façon ; mais il faut l'enfermer par de bons fossés, & l'éloigner de tous les grains ou plants qu'on veut conserver, parce que ses racines s'étendent & peuplent beaucoup, & qu'elles ont un certain suc revêche qui empoisonne toutes les productions voisines.

On cultive le caprier en Provence, principalement vers Toulon ; on le provigne comme la vigne. En-deçà, on le seme au printemps en lieu sec & chaud, & on le préserve des froids : encore porte-t-il rarement du fruit.

De l'Amelanchier.

L'amelanchier est un arbrisseau, espece de neflier, très-commun en Provence

& aux pieds des montagnes de Savoie & de Geneve : il s'en trouve aussi dans les rochers de la forêt de Fontainebleau.

Il part de sa racine plusieurs jets branchus, menus ordinairement comme le petit doigt, couverts d'une écorce brune & lisse. Ses feuilles sont alternes, seches, arrondies d'un pouce ou environ de diametre, crenelées sur leur bord, d'un vert blanchâtre par-dessous, & soutenues par des queues minces, purpurines ou brunes, longues d'un pouce. Ses fleurs naissent des oeilletons des branches, par bouquets composés de huit ou dix pédicules, qui soutiennent chacun une fleur blanche à cinq pétales assez grandes. Le calice qui soutient la fleur, est découpé sur les bords en cinq quartiers; il devient un fruit rond, gros comme un pois, & qui est couronné par les découpures du calice. Ce fruit, qu'on appelle *amelange*, est d'abord violet, & ensuite noir; pour lors il est doux & agréable : ses semences ressemblent assez aux pepins des pommes.

Du Houx, Aquifolium.

Le houx est une espece de buisson toujours vert, qui souffre la tonte. Il a le bois dur & pesant, les branches flexibles, & les feuilles luisantes, fermes & environnées de bons piquans. On en fait des houssines, des manches de fouet & de mail, &c. Les paysans font avec l'écorce du houx pilée, de la glu qui est regardée comme la meilleure pour prendre les oiseaux à la pipée. Nous donnerons au tome second la maniere de la faire.

Cet arbrisseau aime l'air frais, la terre légere & les pays froids : il vient bien à l'ombre. Il produit une petite fleur semblable au cornouiller, & il porte comme le cedre, un petit fruit rond & rouge, qui mûrit en Septembre, & dont le noyau est blanc, gros pour la petitesse du fruit, & assez agréable à manger.

Du Buis, Buxus.

Le buis est aussi une plante arborée toujours verte, qu'on tond comme on veut. Il fleurit en Février & Mars; sa fleur même est verte & son fruit roux. Le grand buis sert à faire des palissades, des allées, des labyrinthes & des haies. Le petit buis ou buis d'Artois se met en bordures de parterre qu'on tond tous les ans. Il y a des personnes qui font commerce de plants de buis. Le bois de buis est jaune, dur & reçoit un beau poli; il est fort recherché par les tourneurs, boisseliers, tabletiers, graveurs, sculpteurs & autres : on en fait des peignes, des boules de mail, des toupies, des manches, des planches à graver, & quantité de petits ouvrages : c'est pourquoi on l'appelle le gaïac de France. Il y en a une espece panachée.

Ils viennent tous sans culture dans toutes sortes de terres & d'expositions, montagnes ou vallées, lieux chauds ou humides, froids, arides, ou venteux : ils aiment mieux l'ombre que le soleil. On les éleve de semence & de plants enracinés.

1°. On en seme la graine au mois d'Octobre ou de Novembre, dans une terre telle quelle, pourvu qu'elle soit labourée & à l'ombre; & on y répand la semence à plein champ, ou seulement par raies : lorsque le plant est levé, on l'éclaircit, on l'arrose un peu pendant le premier été, & on le transplante quand il est assez fort : on en fait des buissardieres entieres lorsqu'on peut en avoir le débit.

2°. On en fait aussi des pépinieres de plants enracinés; car le buis pullule si fort, qu'un brin en donne dix en trois ou quatre ans. Les jardiniers qui vendent du buis en bottes pour tracer des parterres, & qui les plantent en rayons ouverts,

les arrachent par touffes, en séparent les brins, & en font autant de pieds qui croissent & multiplient très-vîte.

3°. *Pour avoir des buis à haute tige*, tels qu'on en voit dans les bois, qui sont d'un bien meilleur débit, & qui ne doivent pourtant leur riche taille qu'aux soins de la nature, il n'y a qu'à prendre des buis *ordinaires* élevés en pépiniere jusqu'à quatre ou cinq ans, qu'on aura eu soin de bien élaguer, les transplanter dans un terrein humide, y ouvrir des fosses larges de trois pieds, & profondes de deux, & y mettre les plants en automne à quatre pieds les uns des autres : quelque confuses que soient leurs racines, pourvu qu'on émonde les troncs, & qu'on les arrose dans les grandes chaleurs s'ils y sont exposés, on aura aisément des buis de haute tige : ils ne croissent pourtant pas vîte.

De l'Aubour, Laburnum; *& de l'Aubier*, Opulus.

L'aubour est un petit arbre agreste, fort commun dans les Alpes, qui a le bois dur, blanc, & qui sert communément à faire des perches & palis de clôture. Nous en parlerons au second tome, ainsi que de l'aubier, arbrisseau champêtre qui approche du sureau.

Du Genevrier, Juniperus.

Le petit genevrier est commun, & n'est qu'un arbrisseau : le grand est un petit arbre. L'un & l'autre sont toujours verts & épineux, ayant les feuilles minces, dures, petites & piquantes, le bois odorant, & portant des baies grosses comme des petits pois, rondes, vertes d'abord, puis noires & odoriférantes quand elles sont mûres : elles sont deux ans sur l'arbre.

Le bois de genevrier sent bon & dure très-long-temps sans se corrompre; on en brûle, ainsi que de sa graine, pour dissiper le mauvais air : il faut le cueillir au mois de Septembre, & le faire sécher au soleil. Les baies en sont bonnes à manger, stomachales & saines : on en fait aussi une boisson & du ratafia. Le genevrier, surtout le grand, produit une gomme semblable au mastic : elle est blanche lorsqu'on la cueille, & elle devient rousse avec le temps : on l'appelle vernis ou sandaraque des Arabes, comme nous le dirons plus loin.

Le genevrier aime les terres pierreuses & les montagnes; & on dit que plus il est exposé aux vents & au froid, mieux il vient.

Il y a une espece de genevrier sauvage qui croît en Languedoc, & que l'on nomme *cade*, d'où l'on tire l'huile de cade, que les maréchaux emploient aux maladies des chevaux.

Du Garou ou *Thimelée*, Thimelæa.

Le garou est un petit arbrisseau dont le tronc est souvent gros comme le pouce, divisé en plusieurs branches garnies en tout temps de feuilles vertes semblables à celles du lin, mais plus grandes, plus larges & visqueuses. Ses fleurs sont blanches & découpées en croix : il leur succede un fruit d'abord vert, & enfin rouge, gros à peu près comme celui du myrte, qui purge violemment, & qui est d'une âcreté corrosive, ainsi que ses feuilles & ses racines qui ont pourtant un goût doux au commencement. Les perdrix & plusieurs autres oiseaux sont friands du fruit de cet arbuste : on ne prend la peine de le semer ou planter que pour garnir des bosquets. Sa racine est du nombre des drogues médicinales. Le camelea & le mezeron sont des especes de thimelées, & il y en a plusieurs autres.

De l'Epine-vinette, Crespinus *ou* Berberis dumetorum.

L'épine-vinette est un arbrisseau qui a depuis le pied jusqu'au faîte, des épines longues, menues, blanchâtres & aisées à rompre : elles sortent trois à trois d'un même lieu ; l'écorce en est blanche, polie & mince, & le bois jaune, frêle & spongieux : il a les feuilles du grenadier, mais plus longues, plus déliées & environnées de petites pointes ; & ses racines sont nombreuses, jaunes, rampantes, & presqu'à fleur de terre : il pousse du pied plusieurs surgeons, comme le coudrier ; & au mois de Mai, il jette une fleur jaune, odorante & faite en grappe comme son fruit, qui est longuet, rouge quand il est mûr, & semblables aux pepins de grenade ; mais ceux-ci sont plus longs, ont un goût âcre, & renferment de petits noyaux. En bien des endroits on l'appelle la *noble-épine*, à cause de la ressemblance de ses feuilles, grappes & fruits, avec ceux du grenadier. Il y en a une espece qui n'a point de pepins.

On mange les épines-vinettes, quand elles sont tendres, bien mûres & fort rouges ; elles sont aigrelettes, rafraîchissantes, agréables & saines : on en confit aussi ; mais elles servent encore plus en médecine qu'en alimens.

Cet arbrisseau est fort commun ; il en vient par-tout, au bord des bois & dans les haies. Il aime la fraîcheur & un peu de bonne terre : on le greffe sur l'épine blanche, ou bien on en arrache des rejetons qu'on plante chez soi, pour en multiplier l'espece.

Du Marsaut.

Le marsaut est un arbrisseau aquatique & sauvage, qui est une espece de saule, que l'on appelle communément *saule de bois*, parce qu'il vient dans les bois aussi-bien que dans les vallées. Il monte assez haut, pousse vîte & jette beaucoup : il a le bois blanc, la feuille longue & d'un vert clair. Il se plaît dans les fonds humides : il croît souvent plus haut que le saule ; & quand il se trouve au bas de quelque colline, au nord sur l'orée de quelque bois, on coupe ordinairement ses cepées une fois plus tôt que le taillis. Le marsaut sert à faire des cercles, des échalas & des perches : on tire pour cet effet les plus beaux jets de ses cepées, & le reste sert en fagotage, à quoi ses tronçons servent de parement. Le marsaut vient facilement de semence : on recueille la graine au mois de Juin, qui est le temps de sa maturité. On la répand sur le terrein même en friche, sans rien ôter des herbes, ni des buissons qui s'y trouvent ; mais il ne faut pas ménager la graine pour s'assurer du succès. Quand on n'a point de graine ni de plant enraciné, les boutures réussissent assez bien ; celles du bois de trois ou quatre ans sont les meilleures : on les coupe d'un pied & demi de longueur, & on les fiche en terre diagonalement jusqu'à la tête : cette opération peut se faire tout l'hiver, tant qu'il ne gele pas. Il se multiplie aussi de marcottes. Son bois est sec & cassant ; en quoi il est différent du saule. Il sert à regarnir les clairieres du taillis.

Le *boursault* est aussi un arbrisseau aquatique & sauvage qui a la feuille ronde & d'un vert brun ; il est d'ailleurs peu différent du marsaut.

De la Viorne, Viburnum.

La viorne est un arbrisseau très-flexible, qui croît dans les haies & dans les buissons, ses rameaux sont gros comme le doigt, & longs de deux coudées ; ses feuilles blanches, semblables à celles de l'orme, mais plus velues, dentelées, & venant des deux côtés de la branche par nœuds & intervalles ; sa fleur est blanche & faite

en bouquet, d'où pendent certains grains applatis comme des lentilles, qui sont verts au commencement, puis rouges, & enfin noirs; & ses racines sont à fleur de terre.

Usages. Les branches de la viorne sont si souples, qu'on s'en sert à faire des hares ou liens de fagots, cotrets, falourdes & trains de bois; des paniers, berceaux & autres petits ouvrages. De ses branches, quand elles sont pourries, cuites & broyées, on en fait de la glu à prendre des oiseaux: & ses grains, qui sont d'abord verts, puis rouges, & enfin noirs, étant séchés & mis en poudre avant qu'ils soient mûrs, guérissent de la diarrhée. Les feuilles de viorne noircissent les cheveux & les empêchent de tomber.

La viorne aime les lieux pierreux & frais; elle est rampante, & on en peut garnir des palissades & des murs.

De l'Agnus-castus, Vitex.

Cet arbrisseau est célebre, en ce qu'on lui attribue la vertu d'éteindre les mouvemens de la chair; on en cultive pour cet effet chez les Moines. Nous l'y laissons, parce qu'il ne sert à rien dans notre Maison rustique: nous dirons seulement qu'il naît sur les bords des torrens, & qu'il aime les lieux aquatiques, attendu que c'est une espece de saule ou d'osier; car il y en a de deux sortes: le grand, qu'on appelle le blanc, croît presque comme le saule; ses feuilles sont comme celles de l'olivier, mais plus tendres; & ses fleurs, qu'il produit en Juillet & en Août, sont blanches-rouges: le petit ou le noir a les rameaux plus épais, longs & fort difficiles à rompre; ses feuilles sont blanches, cotonnées & simplement purpurines.

Autres Arbrisseaux de Haies & Buissons.

L'*aubépine* (*alba spina*) qu'on appelle autrement *épine blanche*, & anciennement *aubépin*, est l'épine aiguë, connue de tout le monde par les fleurs blanches & odorantes qu'elle porte au commencement de Mai: c'est le meilleur plant qu'il y ait pour bien fermer un champ, parce qu'il jette beaucoup de bois & d'épines qui garnissent sans trop s'étendre, comme font l'épine noire & les ronces, & qu'il dure long-temps: il sert aussi de sujet pour greffer plusieurs arbres à fruits, comme neflier, azerolier, épine-vinette & cornouiller: il attire le rossignol. On trouve des pieds qui ont la fleur double. On en fait des haies entieres qui sont agréables à la vue, & sûres.

L'épine blanche, outre les utilités rapportées ci-dessus, donne encore un grand nombre de petits grains qui sont rouges étant mûrs, aigrelets & bons à manger & à confire après les premieres gelées: ces mêmes grains servent l'hiver à nourrir les grives, les merles, & même les coqs d'Inde. Les vieilles souches d'épine blanche font foi, quand il n'y a point d'autres bornes; & en ce cas elles servent de regles pour redresser & aligner les haies où elles se trouvent.

Les épines noires, au contraire, ne servent à rien qu'à pulluler & infecter les environs par leurs racines qui traînassent & jettent beaucoup en peu de temps. Elles rapportent pourtant une espece de prunelles bâtardes, dont la plupart sont à peu près comme la prune de saint Julien; les autres sont plus grosses, & d'autres beaucoup plus petites: ces trois sortes de prunelles bâtardes ne mûrissent à l'arbre qu'après les gelées; & alors les pauvres gens les mangent, ou ils en font une espece de pruné ou raisiné. On en fait aussi une boisson, comme nous le dirons ailleurs au sujet des prunelles. Dans la basse-Picardie, ils appellent les plus gros de ces fruits des *crêques*, & l'arbre qui les porte *crêquier*; d'où vient le *crêquier* de la maison de *Crequy*.

Il y a aussi des *épines jaunes* qui sont des especes de chardons, dont nous parlerons, tome II, au jardinage.

Le *noir-prun*, *nerprun* ou *bourg-épine* (*rhamnus*) a le tronc gros souvent comme la jambe, le bois jaunâtre, l'écorce blanche & unie, les branches hautes de cinq coudées, épineuses & droites comme l'épine-vinette; & les feuilles longues, olivâtres, grassettes, molles & un peu rouges: son fruit est rouge & vient en bourse; il est à noyau & gros comme le genievre; c'est de ses grains qu'on fait le *vert-de-vessie* & la *graine d'Avignon*, qui sert aux enlumineurs pour faire le jaune, le bleu & le vert, principalement sur les cartes à jouer. Les teinturiers se servent aussi de baies de nerprun. Le vert-de-vessie, qui se garde dans des vessies de porc ou de bœuf séchées à la cheminée, se fait de ces baies bien mûres, détrempées dans de l'eau où l'on a dissous de l'alun; & si on les détrempe dans l'eau simple avant leur maturité, il s'en fait une couleur jaune: on en fait encore un sirop purgatif.

Quoiqu'on dise communément que le noir-prun fournit la graine d'Avignon; cependant les habiles gens assurent qu'elle vient d'un autre arbrisseau tout différent, qui est le *lycium* & le *pyxacantha* des Anciens. Il est commun dans le Dauphiné, la Provence & le Languedoc: il se plaît dans des lieux âpres & pierreux: ses branches sont parsemées d'épines, longues de deux ou trois pieds; son écorce est noirâtre; ses feuilles petites, épaisses, semblables à celles du buis, & arrangées comme celles du myrte; sa graine, tirant d'un vert sur le jaune, est de la grosseur d'un grain de froment, d'un goût astringent & amer, & ses racines sont jaunes & ligneuses. Quelques-uns l'appellent *buis-pineux*. Il y a plusieurs sortes de *rhamnus*.

Le *fusain* ou *fusier*, en latin *fusarus* ou *envonimus*, a la figure du grenadier, la feuille de même, mais un peu plus large, & le bois pâle & léger: il commence à pousser au mois de Septembre, & il fleurit en Avril; sa fleur approche des violettes blanches, mais elle est d'une odeur désagréable & mal-saine; son fruit, que le vulgaire appelle *bonnets-de-prêtres*, est rouge & partagé en quatre: il mûrit en Septembre & renferme sa graine. On tient qu'il purge par haut & par bas; qu'il est mortel aux bestiaux, sur-tout aux brebis & aux chevres, à moins qu'elles ne se purgent; que la poudre ou décoction de ses grains, quand on s'en lave la tête, rend les cheveux blonds, ôte la crasse & fait mourir les poux; qu'étant appliqué extérieurement en décoction, il guérit la gratelle; & que bouilli avec de fort vinaigre, il ôte la gale des chiens & des chevaux.

On fait des lardoires de fusain pour larder les grosses viandes; on en fait aussi des fuseaux, des aiguilles pour faire des filets, & du charbon qui sert à dessiner ou à faire des remarques sur des livres sans les gâter, parce qu'il s'efface aisément: les écoliers font ce crayon en mettant des branches du fusain dans des canons de pistolets rougis au feu.

Le *puine*, que les ordonnances mettent au nombre des neuf especes de mort-bois, est un arbrisseau de haie qui garnit beaucoup, parce qu'il donne quantité de branches souples & minces avec bien des petites feuilles; mais il n'est pas de défense, à moins qu'on ne le mêle avec de l'épine blanche. Il porte des baies noires qui ne sont bonnes qu'à faire de l'encre: son bois est pliant & sert à faire des cages.

Le *sureau*, *sûr* ou *suin* (*sambucus*) est trop connu pour que nous le décrivions. Le vinaigre où l'on a mis infuser des fleurs de sureau seches, est agréable, stomachal & sain: les abeilles aiment beaucoup ces fleurs: les enfans font des sarbacannes ou canonieres des branches de sureau, dont ils ont ôté la moëlle: on en fait aussi des échalas. Pour avoir de beaux sureaux, il faut en ôter toutes les branches menues, chiffonnes ou superflues; & pour qu'ils se garnissent du pied, après les

les avoir plantés de boutures fichées en terre, à deux pieds & demi l'une de l'autre, on ne doit laisser aux jets montans que deux ou trois doigts de hauteur pendant les trois premieres années.

Le *genêt sauvage* (*spartum*) jette quantité de verges qui n'ont point, ou très-peu de feuilles; il y en a une espece épineuse : ces verges sont bonnes à lier la vigne, à palisser les arbres & à faire des balais. Il donne en Juin une fleur semblable à celle du violier jaune, qui purge beaucoup, aussi-bien que sa graine, qui ressemble aux lentilles, & qui vient dans des gousses. Le genêt aime les collines & les bois : on ne le trouve guere que dans les jeunes taillis, parce que la futaie l'étouffe. Les ventiers & les fermiers des bois taillis en font des fagots séparés qu'ils vendent aux boulangers pour chauffer le four, parce que le genêt chauffe bien & fait bonne cendre.

Dans les lieux où il est bien commun, les laboureurs & les paysans vont dans les jeunes taillis aux mois de Juin & de Juillet, couper les petites branches de genêt avec les gousses & le grain qui y tiennent ; ils les mettent sécher au soleil, puis ils en font des bottes & des amas qu'ils donnent à manger l'hiver aux moutons & aux autres bestiaux : chacun en fait sa provision l'été pour l'hiver.

Le genêt sert encore aux paysans à couvrir des étables & des paillers, à brûler & à chauffer le four ; à faire des nattes, des petits échalas ou palissades. Le genêt d'Espagne se cultive dans les jardins.

Le *jonc-marin* est encore une espece de genêt épineux. Nous en avons parlé ci-dessus, de même que du *cytise*.

La *genette*, (*genista*) & la *genestrole*, qu'on appelle autrement le *genêt des teinturiers*, (*genestella*) ne different du genêt ci-dessus, qu'en ce qu'elles ont des feuilles & point d'épines. Elles donnent, dès le mois de Mai, des fleurs jaunes qui sont en croissant comme les gousses de pois : leurs feuilles ne sont jamais par trois comme celles du genêt, quand il en porte ; & elles sont plus minces & plus courtes, ainsi que leurs verges, leurs fleurs & leurs gousses. Elles servent à teindre en jaune. On fera attention que quand on veut en garder pour la teinture, il faut qu'elles soient bien mûres avant de les cueillir, parce qu'autrement elles ne se conserveroient pas ; mais pour celles qu'on emploie fraîchement, il n'importe qu'elles le soient beaucoup. La genette sert aussi aux mêmes usages. Les Anciens faisoient une espece de lin avec l'écorce de la genestrole : on fait encore comme autrefois, avec des genêts d'Afrique & de Murcie, des cordes de navire, qui sont de bon usage, tant sur mer que sur les rivieres.

Le *redoul*, *rodoul* ou *rodou* (*rodulus*) a dix étamines à sa fleur mâle, & la femelle est baccifere ; toutes deux sont sans pétales ; ses feuilles sont entieres, lisses, trois ou quatre fois plus grandes que celles du myrte, & opposées deux à deux le long des tiges ; ses baies ou fruits ressemblent beaucoup aux mûres des ronces. Le redoul est un poison, & même un des plus singuliers ; son fruit qui est agréable au goût, cause l'épilepsie aiguë aux personnes qui en mangent, & les conduit en peu de temps au tombeau ; & les animaux qui broutent ses jeunes rejetons, tombent dans le vertige ; mais s'ils broutoient les feuilles anciennes, ils tomberoient aussi en épilepsie. Le remede dont se servent les bouchers en pareil cas, est d'arroser ces animaux avec de l'eau bien fraîche. On appelle quelquefois cet arbuste *herbe aux tanneurs*, & en effet ils la mettent sécher & la font moudre sous une meule posée de champ, qui tourne autour d'un pivot vertical, & cette poudre est un tan beaucoup plus fort que celui de l'écorce du chêne ; car, quand ils veulent hâter la préparation des cuirs, ils ne font que mêler le tiers ou le quart de cette poudre, avec le tan ordinaire, au moyen de quoi le cuir est plus tôt nourri, mais il en vaut beaucoup moins pour l'usage. Le redoul sert aussi aux teinturiers pour teindre

en noir. Il faut le cueillir bien mûr lorsqu'on ne veut pas l'employer promptement.

Le *fouic* est un arbuste qui croît dans les campagnes, sans aucune culture. Ses feuilles servent pareillement à la teinture noire. On les cueille dans leur parfaite maturité, ainsi que celle du redoul, quand on veut les conserver.

Le *troëne* (*ligustrum*) a le bois blanc & uni, & les feuilles semblables à celles de l'olivier, mais plus larges, plus tendres & plus vertes; on en fait de jolies palissades: il donne entre le printemps & l'été une fleur blanche & de bonne odeur, qui se flétrit dès qu'elle est cueillie: ses fruits, qui sont une grappe pyramidale de grains noirs, qui mûrissent en Septembre, & qui sont pleins d'une humeur rougeâtre, servent aux teinturiers & aux enlumineurs d'estampes, & à faire d'assez bonne encre. Dans les longs hivers, elle sert de nourriture aux merles & aux grives: bues dans du vin, elles chassent les vents; & la décoction de la plante guérit la gale & nettoie la peau. Le bois de troëne s'emploie en charbon pour la poudre à canon. Cet arbrisseau entre aussi dans les jardins, où l'on en fait des boules & des palissades. Il se multiplie de graine, de marcottes & de plant enraciné; il se plaît particuliérement dans les terreins pierreux & frais; il vient facilement jusques sous les grands arbres, & peut s'élever jusqu'à douze pieds de haut avec quelque culture.

L'*églantier* ou *rosier sauvage* est un arbrisseau épineux, qui garnit bien une haie par ses piquans. Il produit des roses assez odorantes, mais simples, qui ne durent guere, & qui tombent au moindre vent: on les nomme roses de berger, roses de chien ou églantines. Le bouton qui leur succede, & qu'on appelle communément *gratte-cu*, grossit & mûrit comme les autres fruits; on le ramasse en automne, quand il est bien rouge, & on l'emploie dans les tisanes apéritives. On en fait aussi de la conserve: pour cela on l'ouvre, on en ôte le duvet & la graine, on l'arrose de vin blanc, on le laisse attendrir à la cave, entre deux terrines, puis on le pile dans un mortier de marbre; après quoi on en passe la pulpe par un tamis, & on la confit avec le double de son poids de sucre. On la nomme *conserve de cynorrhodon*, qui est bonne pour faire uriner, pour la pierre, la gravelle, le cours de ventre, le crachement de sang, & pour l'estomac.

Quand on veut faire de l'eau de rose pour les maladies des yeux, il vaut mieux qu'elle soit faite avec des roses de chien, ou même avec le pédicule des roses, c'est-à-dire, avec le bouton qui reste après que la fleur est tombée. Pour faire cette eau, on pile les pédicules de roses dans un mortier, on les humecte avec une forte décoction d'autres pédicules de roses, puis on laisse le tout tremper pendant vingt-quatre heures, & après on en fait distiller l'humidité en la maniere accoutumée, comme nous l'expliquerons dans le second tome, au chapitre de l'*eau-de-vie*. Cette eau est plus détersive & plus astringente que l'eau de rose, dont nous parlerons au même chapitre.

Nous renvoyons le *lierre* (*hadera*) au tome second, parmi les simples. Nous dirons seulement qu'il coule du grand lierre une résine, qu'on appelle gomme hédérée, qui durcit à mesure qu'elle sort: elle est d'abord semblable à de la glu, d'une couleur rouge, & d'une odeur forte, pénétrante & désagréable: en séchant, elle devient friable & d'une couleur tannée: il faut la choisir seche, transparente, & d'une odeur balsamique; mais prendre garde qu'on ne lui substitue la gomme alouchi. Elle sert pour la guérison des plaies, & pour faire tomber le poil. On en tire de Provence, de Languedoc & d'Italie. La meilleure vient des Indes.

La *fougere* (*filix*) plante des bois, qui a beaucoup de sels; on la brûle pour en avoir des cendres qui entrent dans la fabrique du verre. Les racines de cette plante, coupées obliquement, présentent la figure d'un aigle à deux têtes. On fait du pain de ces mêmes racines, en temps de famine.

La *bruyere* (*erica*) si commune dans les lieux secs & incultes, croît quelquefois à hauteur d'homme : elle a une quantité de branches dont on fait des balais & des brosses ; & produit deux fois l'année, au printemps & en automne, un grand nombre de petites fleurs rougeâtres que les abeilles aiment ; mais le miel n'en est pas si bon. La décoction de bruyere est diurétique : on se sert de l'huile de ses fleurs pour les dartres du visage ; & la fomentation de ces mêmes fleurs appaise la goutte. C'est dans les bruyeres qu'on trouve les coqs sauvages qui en portent le nom, on les prend à la passée, comme les bécasses.

Au reste, nous ne parlerons point davantage, ni des rosiers sauvages, ni du buisson ardent, qui entroit autrefois dans les jardins, ni de la bourdaine, dont on fait de la poudre à tirer, ni d'une infinité d'autres arbrisseaux & arbustes dont les haies & buissons sont garnis. Nous avons marqué tout ce qu'on peut tirer de bon des principaux ; les autres ne servent qu'à faire des bourrées, pour clorre des terres, pour chauffer le four, ou pour faire de la chaux.

Il y a encore plusieurs autres sortes d'arbres & arbrisseaux, comme fustet, lentisque, ciste & autres, que nous renvoyons au traité du jardinage, parce qu'ils ne sont pas communs dans nos champs.

CHAPITRE VI.

Des Haies, des Chemins, Frocs, Fossés, Murs & autres Clôtures ; Tour d'Echelle, Confins, Rideaux, Bornes, &c.

LA suite des plants rustiques nous amene naturellement au détail des articles des matieres rurales que ce titre annonce : ils sont plus importans à l'économie des champs qu'ils ne semblent l'être, puisque les deux grands points de cette économie sont de mettre tout à profit, & de savoir prévenir les pertes & les incidens.

ARTICLE I. *Des Haies.*

Les haies sont nécessaires pour clorre nos héritages, pour les garantir du dégât des bestiaux, des charrois, des passans, des voleurs & des curieux ; pour y tenir enfermé tout ce qu'on y met ; pour donner de l'abri aux plants, &c. Elles servent de bornes, & contribuent toujours à la beauté du lieu, sur-tout quand on a soin de les entretenir & de les tondre en saison ; elles valent alors des murailles entieres : on retire toujours quelque profit des plants sauvages qui y sont, ne fût-ce que par le fagotage, & autres bois que fournit la tonte ou la coupe entiere des haies ; car nous parlons ici des haies *vives*, & non des *mortes* ou *seches*, que l'on fait des fagots liés ensemble, ou autres bois secs, & que l'on appelle des *échaliers* : ils sont fort communs dans le Berry ; mais ils ne sont bons qu'à contenir quelques bestiaux au plus, & ils ne rapportent rien, quoiqu'ils soient de grand entretien, puisqu'il faut clorre de neuf tous les ans. C'est pourquoi on doit obliger ses fermiers à n'avoir que des haies vives, & à les bien entretenir : on leur permet seulement d'en couper le haut, pour clorre le bas, qui se dégarnit toujours assez, à moins qu'on ne tonde la haie bien bas, & qu'on ne la tresse ou qu'on ne la regarnisse de menuisailles.

Les plants ordinaires des haies vives sont les épines blanches, les noires, les noisettiers, merisiers, prunelles, pommiers & poiriers sauvages, le houx, l'épine-vinette, la charmille, le marsaut, le buis, le noir-prun, le fusain, le sureau, la

puine & les autres arbrisseaux ou arbustes, dont nous avons parlé dans le chapitre précédent.

Quand on plante des haies, on peut y mêler de tous ces arbrisseaux, pour la diversité : on en trouve assez dans les bois, pour n'avoir pas la peine d'en élever de graine. Mais, quand on fait des haies un peu épaisses : par exemple, quand c'est pour clorre tout le contour d'un domaine, il est bon d'y mêler du plant de haute tige, comme chênes, frênes, hêtres, châtaigniers & ormes, qu'on laissera croître en futaie pour servir au besoin.

L'épine blanche est le plant qu'on y emploie le plus; on en fait des haies entieres, comme on l'a déja dit. Pour cela on en arrache dans les bois & buissons des rejetons, d'un doigt de grosseur, avec beaucoup de chevelu aux racines, qu'on rafraîchit; on les met dans une rigole, à quatre doigts de distance l'un de l'autre : & après les avoir buttés, on les ravale trois doigts au dessus de terre, puis on les laisse croître jusqu'à deux ans, sans y toucher, ayant soin seulement d'en labourer le pied trois ou quatre fois par an; ensuite au mois de Mars de la troisieme année, on les tond avec un petit croissant, ou avec des ciseaux de jardinier, à deux doigts près du vieux bois, pour que le pied se garnisse; & quand la haie est à la hauteur qu'on souhaite, on l'y entretient, en la tondant tous les ans, afin qu'elle soit toujours si bien garnie du bas, qu'une poule ait de la peine à y passer. Quand ces haies bordent quelque rue, jardin ou verger, les curieux ne se contentent pas de les étêter tous les ans ou tous les deux ans, comme le commun; ils ont soin, de plus, de les tondre tous les ans devant & derriere, & de les palisser : souvent même ils les garnissent & les enjolivent de jasmins, rosiers, syringas, lauriers, chevre-feuille, genêts, & autres arbustes, qu'ils tondent & plient à leur fantaisie, avec quelques brins d'épines blanches, qu'ils laissent échapper, pour en former des vases au dessus de la haie. Il faut clorre les haies vives de fossés, de haies seches ou de claies, les premieres années, afin que les bestiaux ne l'endommagent point, & veiller aux chenilles dans les années pluvieuses.

La haie d'épines blanches, sur-tout quand elle est double ou entrelacée en lozange, fait un joli effet lorsqu'elle est jeune, & une des plus fortes défenses quand elle a quelques années. Nous en avons parlé dans *la Correspondance rurale* en 1783, après en avoir vu autour de quelques villes d'Allemagne. Quelqu'un s'est avisé depuis de donner cet article comme une invention nouvelle de sa part : cela arrive tous les jours, & les journaux sont remplis de ces prétendues nouvelles inventions, imprimées ailleurs long-temps auparavant. (Voyez le *Journal de Paris* du 20 Septembre 1786.

On tond les haies par dedans & par dessus, & non en dehors; elles en sont d'une meilleure défense.

Lorsqu'on veut avoir une haie d'épines blanches, formée bien vîte, on en prend des brins d'un bon pouce de grosseur, & hauts d'environ trois pieds, sur quelque mere souche, qu'on ne fait qu'éclater par les racines, & aussi-tôt on les replante fort drus, en rigole, après en avoir seulement rafraîchi les racines & les sommités : on peut être sûr d'avoir la seconde année une haie toute formée, pourvu que le pied ait été bien butté, pour qu'elles reprennent & résistent aux chaleurs. Ces ouvrages se font à la fin de l'automne.

Comme les épines blanches jettent beaucoup, quand elles ont une fois leur tronc formé, il vaut mieux les tenir basses de tige, que trop hautes, parce qu'elles se dégarnissent du pied.

Les haies de plants mêlés se font de la même maniere : on peut y mettre quelques pommiers & autres fruitiers, pour y avoir de la fleur, du fruit & de la gaieté. On y trouve même souvent des sauvageons, qu'il est essentiel de greffer de bons

fruits; & ne fût-ce que pour employer le terrein perdu qui s'y trouve d'ordinaire, il faut y planter par-tout, d'autant que le plant, soit fruitier ou stérile, se plaît à avoir le pied frais.

On fait de même des haies entieres de houx, qui sont toujours vertes, luisantes & fortes, sur-tout lorsqu'on les tond.

On appelle *haies-à-pied*, les simples haies qui ne sont point accompagnées ou relevées de fossés. Les haies plantées *en douve*, sont celles dont le plant a été posé sur le côté ou horizontalement, dans chacun des deux talus de la levée du fossé; ce qui se fait afin que la racine du plan ait de quoi s'étendre, & qu'elle puisse soutenir les terres de la digue. On leve les terres du fossé à la beche. Quand on fait faire ces sortes d'ouvrages à la toise ou en gros, on doit convenir avec ceux qui les entreprennent, qu'ils seront tenus de réparer au bout de l'an, les breches & les éboulemens que les pluies, la gelée & la sécheresse auront pu y causer dans la premiere année.

La haie vive emporte au moins ses deux pieds & demi d'égoût; c'est-à-dire, que quand elle n'est pas commune, celui à qui elle appartient par titre ou possession, a deux pieds & demi de terrein au moins, au-delà de la haie du côté du voisin, à prendre du milieu de la haie. Lorsqu'il n'y a ni bornes, ni arbres de futaie, pour redresser une haie sur son alignement originaire, ce sont les anciennes souches d'épine blanche, & jamais celles d'épine noire, qui, comme nous l'avons déja dit, servent de renseignement pour prendre & continuer l'alignement.

Au reste, voyez ce que nous dirons dans peu, sur les mots de *clôtures*, *confins*, *arbres* & *rideaux*.

Quand on a, sur les extrémités de son héritage, des haies garnies, épaisses & amples, on ne s'amuse point à les tondre ou étêter simplement: on les coupe à raz de terre, comme les taillis, tous les huit ou dix ans, plus ou moins, suivant la fertilité du fonds, ou bien on ne coupe à la fois que la moitié de l'épaisseur de la haie, afin que la moitié restante fournisse, en attendant, de la clôture & de l'abri, & qu'on ait toujours du bois de réserve. On y laisse aussi les baliveaux & arbres anciens ou jeunes, qui se trouvent de belle tige & de bonne qualité, pour s'en servir ou les vendre, lorsqu'ils ont acquis leur grosseur.

En abattant les haies, il faut encore conserver les plants, qui sont de nature à porter fruits; comme pruneliers, mérisiers, neffliers, épines-vinettes, & sur-tout les pommiers & poiriers sauvages; comme ils sont très-vigoureux, & qu'ils chargent beaucoup, on les greffe de bons fruits à haute tige; & s'ils sont le long des chemins, on y ente des fruits amers ou autres, qui puissent en dégoûter les passans.

Article II. *Des Chemins.*

On a beaucoup admiré les chemins des anciens Romains, parce que c'étoit en effet des édifices considérables; mais nous admirons bien plus la simplicité des nôtres, ces dez de grès de six pouces, posés successivement sur un peu de sable, que les masses monstrueuses & les immenses édifices des chemins des Romains.

Les chemins font la commodité & souvent la richesse d'une maison de campagne; cependant ils causent bien du dégât aux terres, à cause des charrois, des bestiaux, & des allans & venans: c'est même à ceux qui ont des terres contiguës aux chemins publics à les fournir bons, & dans leur ancienne largeur, à leurs seuls frais, quand ils ne sont point entretenus par le Roi, ou par quelque péager. Il n'est permis de planter sur son bien, qu'à dix pieds dans quelques provinces, ou du moins à six pieds de distance du chemin, & on n'y peut ouvrir de carriere qu'à quinze toises.

Il seroit à souhaiter que l'on plantât des allées d'arbres, soit fruitiers ou autres; sur tous les grands chemins, comme on fait en quelques provinces : les routes en seroient plus belles, les chemins moins défaits, les terres même moins exposées; on emploieroit très-utilement un terrein souvent perdu, & on auroit toujours, du moins à la longue, de beaux & bons plants dans ce royaume, où l'on ne sauroit avoir, ni trop de bois, ni trop de fruits.

La connoissance de la largeur que doivent avoir les différens chemins, selon leurs usages, est nécessaire au cultivateur, au propriétaire & aux Seigneurs, dans le cas où ils voudroient les border de plants d'arbres, ou ne pas laisser empiéter sur ses terres, & pour laisser à la voie publique ce qui lui convient sans difficulté.

C'est l'administration des ponts & chaussées qui est chargée de la plantation des arbres sur les grands chemins, & ils appartiennent au Roi; cependant les Seigneurs des terres obtiennent de rembourser ces plantations, à condition de les entretenir. Ces chemins étant bordés d'arbres & de fossés, les particuliers riverains ne sauroient les resserrer. Leur largeur ordinaire dans les provinces est arbitrée par les juges de la voierie, suivant la nécessité, afin que deux charrettes y puissent passer facilement.

Sous le ministere de M. Turgot, un arrêt du Conseil, portant réglement sur la largeur des routes, en avoit diminué les proportions, & avoit réduit celles qu'on feroit dorénavant aux dimensions suffisantes pour un service commode dont il étoit sage d'écarter un faste onéreux à l'agriculture. L'arrêt du Conseil du 3 Mai 1720, étoit la loi subsistante à cet égard. Il avoit fixé la largeur des grandes routes à soixante pieds entre les fossés, ordonné que les fossés auroient six pieds de large, & que les arbres seroient plantés à six pieds du bord extérieur des fossés, ce qui, d'un arbre à l'autre, employoit 84 pieds de terrein. Le même arrêt déterminoit la largeur des chemins du second ordre à 36 pieds entre les fossés, ce qui, avec la largeur prescrite pour les fossés, & la distance réglée pour la plantation des arbres, donnoit 60 pieds de largeur. A cette seconde classe de chemins, M. Turgot fit ordonner, par un arrêt du Conseil du 5 Février 1776, que les routes seroient divisées en quatre classes; la largeur des grandes routes du premier ordre fut fixée à 42 pieds, celle des routes du second ordre à 36, celle du troisieme ordre à 30, & les chemins particuliers à 24 pieds entre les fossés, ou les empattemens des talus. Il fut réglé, quant aux fossés, qu'on n'en feroit que dans le cas où ils seroient jugés nécessaires pour prévenir l'empiétement des riverains, ou pour écouler les eaux *.

La loi qui détermine la largeur des routes existe, elle n'a pas été révoquée, & il seroit fâcheux qu'elle tombât en désuétude. Il est triste d'avouer qu'on a déja vu des ordonnances du Bureau des finances sur la largeur des routes, qui rappellent les dispositions de l'arrêt de 1720, & ne s'arrêtent point à celui de 1776.

Il y a trois sortes de *chemins publics ;* les royaux, les chemins de traverse & les vicinaux. Les *chemins royaux* ou *grands chemins*, sont ceux qui vont de ville en ville, & de province en province : il doit y avoir l'espace de vingt-quatre pieds, le long des rivieres navigables, du côté du trait des chevaux, & dix pieds de l'autre côté. Les *chemins de traverse* vont d'une ville ou bourg, dans une autre ville, bourg ou autres lieux détournés des grandes routes; & les *chemins vicinaux* sont ceux qui vont dans le voisinage des grands, de village en village.

Les sentiers ou sentes, qui servent pour passer à cheval, doivent être de quatre pieds, & les pieds-sentes, de deux pieds & demi; mais comme elles ne sont souvent que des passages de commodités, ou des entreprises du public, & qu'il n'y a nulle servitude sans titres, on s'en défend le plus que l'on peut. Il faut pourtant

* Mémoires sur la vie de M. Turgot, 1782.

prendre garde que ce ne soit véritablement une voie publique; ce qui se détermine ordinairement par la longue possession, par l'inspection du lieu, & par l'utilité de la voie. Mais les sentiers & les chemins particuliers, tels que sont ceux qui ne servent qu'à la culture des terres, au passage des troupeaux, &c. ce sont plutôt des servitudes de nécessité ou de bienséance publique; ils n'appartiennent point aux Seigneurs, soit Vicomtiers ou autres, & ils ne peuvent point y planter; ils font partie des héritages à travers desquels ils passent; & cela est si vrai, qu'en les arpentant, on mesure de chaque côté jusqu'au milieu du chemin ou contre-voie: ce qui s'observe aussi à l'égard des chemins vicinaux, pour ce qui est hors du corps des villages; car les places & les rues d'un village sont à la communauté du lieu; & en arpentant chaque héritage qui y borne, on ne mesure que jusqu'aux deux pieds & demi d'égoût, que chaque mur, haie ou fossé, a le long du froc public qui le borde. Du moins tel est l'usage de la plupart des provinces.

Les deux extrémités qui terminent un chemin, servent de regle pour juger de son usage, & de la largeur qu'il doit avoir. Par exemple, s'il a vingt-quatre à trente pieds de large, à chacun de ses deux bouts, on juge que c'est un chemin royal ou de traverse, selon la largeur des autres chemins de la Généralité: s'il est plus étroit dans le milieu, qu'il ne l'est aux deux bouts, c'est une marque qu'on l'a rétréci par usurpation; & il faut le rétablir tout de son long dans sa juste largeur, suivant celle de ses deux extrémités, en reprenant sur les terres voisines, ce qui manque à sa largeur, sans que les propriétaires de ces terres voisines puissent en prétendre d'indemnité, ni de recours, parce qu'ils ont dû, ou ne pas resserrer la voie, ou prévoir qu'elle devoit être rétablie aux dépens des terres voisines. Souvent même on les élargit au-delà de leur portée ordinaire, aux dépens des fonds qui y aboutissent, quand ce sont des passages dangereux pour le public, comme sont les bois, les gorges & les fondrieres.

Quand les chemins sont pavés, il y a ordinairement de chaque côté du pavé, un chemin de terre, de la même largeur que ce qui est pavé, en sorte que tout le chemin a trois fois la largeur de la chaussée pavée. Dans les grandes routes, allant de Paris dans les provinces, les inspecteurs des ponts & chaussées doivent faire entretenir aux dépens du Roi, des fossés de quatre pieds de largeur sur deux pieds de profondeur, à l'extrémité des chemins de terre qui accompagnent le pavé; & lorsqu'il n'y a point de chemins de terre déterminés, on doit faire les fossés à dix-huit pieds de distance de chaque côté du pavé, dans les grandes routes, & à douze pieds dans les routes moins considérables, & cela, tant pour l'écoulement des eaux, que pour conserver les chemins & les héritages voisins. Les riverains sont souvent obligés d'entretenir eux-mêmes ces fossés, & ils ne peuvent planter sur leurs héritages qu'à trois pieds de distance de ces fossés: on les oblige même à faire, à travers leurs héritages, tous les dégorgemens nécessaires pour recevoir les ordures des chemins & fossés, sans pouvoir aucunement les étrécir, combler, ni embarrasser, & sans pouvoir faire aucuns trous ou fouilles, ni en tirer sable, terre, ni autres matériaux.

Quant à l'entretien des chemins publics, le Roi se charge des royaux; & tous Seigneurs qui ont des péages, doivent les employer à entretenir, non-seulement les ponts & chaussées des grands chemins, mais encore ceux de traverse, vicinaux & petits, qui sont dans la juridiction du péager. Hors ces deux cas, lorsqu'il n'y a point de péage, & que les chemins royaux ne sont point entretenus par le Roi, les chemins publics doivent être fournis & entretenus dans toute leur largeur, par les voisins, quand même cette largeur seroit plus grande que celle qui est fixée par la coutume ou par l'usage de la voierie du lieu. C'est aux propriétaires & aux usufruitiers des terres qui y sont contiguës, & non pas aux fermiers, à contribuer

à l'entretien & aux réparations importantes des chemins ; les mineurs, les privilégiés, l'Eglise même, n'en sont point exempts : & quand les chemins sont si mauvais, qu'on n'y peut pas passer, les propriétaires des terres qui y aboutissent, doivent fournir le passage sur leurs biens, quoiqu'ils se mesurent presque par-tout jusqu'au milieu des chemins, lorsqu'on les arpente, à moins que les contrats ne portent autrement.

Aussi les arbres plantés le long des chemins publics, & le droit d'y en planter, appartiennent-ils aux propriétaires des héritages voisins, & non au Roi, ni aux Seigneurs de fief ni de justice, quand la coutume du lieu ne les leur donne pas. Ce sont en effet les voisins qui supportent toute l'incommodité du chemin, qui sont obligés de le fournir & de l'entretenir, & qui sont présumés avoir planté les arbres & les haies ; ainsi il n'en faut excepter au plus que les places & les rues des villages, dans les lieux où la coutume donne droit au Seigneur, qui a le fief ou la haute justice, d'y planter pour son profit, à l'exclusion des propriétaires voisins ; & ces propriétaires ont toujours droit d'empêcher que le Seigneur ne plante trop près d'eux.

Chaque village ou autre communauté entretient les chemins, puits, mares, & autres lieux, qui sont à elle ; & cela se fait, non aux dépens des seuls riverains, mais par contribution de toute la communauté, chacun à proportion de l'émolument.

Un Arrêt du Conseil d'Etat, du 3 Mai 1720, a renouvelé les dispositions touchant les chemins, & veut de plus que tous ces chemins soient bordés de plants de chênes, ormes, hêtres, châtaigniers, noyers ou autres arbres convenables au terrein, à trente pieds l'un de l'autre ; & cela par les propriétaires des héritages aboutissans aux chemins, lesquels en ce cas auront le profit de ces arbres : faute par eux de les planter, ce droit & le profit du plant sont dévolus aux Seigneurs qui ont le droit de voierie sur les chemins. Ces plants doivent être à une toise au moins des bords extérieurs des fossés de ces chemins ; & il est défendu, sous peine de soixante livres d'amende pour la premiere fois, applicable un tiers au propriétaire, un tiers au dénonciateur, & l'autre tiers à l'hôpital le plus prochain, & sous peine du fouet en cas de récidive, de rompre, couper ou abattre ces arbres. Mais de quelqu'utilité que cet arrêt soit pour le bien public, il a eu peu d'exécution, du moins pour l'essartement & les fossés des grands chemins, parce que la premiere dépense qui en devoit être faite par le Roi, pour le tout être ensuite entretenu par les riverains, n'a pas eté faite.

A l'égard des chemins particuliers, tels que sont ceux établis pour faire valoir les terres, le propriétaire du fonds voisin n'est pas obligé de les entretenir comme aux chemins publics ; il suffit qu'il laisse passer les particuliers par cette voie privée en quelqu'état qu'elle soit ; c'est à ceux qui s'en servent à la réparer.

Pour se garantir du dégât que le voisinage des chemins cause aux terres qui les bordent, il faut laisser aux chemins leur largeur nécessaire, & se clorre le long d'iceux par un fossé profond, étroit & double, afin qu'on ne puisse pas le franchir à cheval : & ne point épargner quelques journées de main-d'œuvre par an, pour entretenir le chemin ; car il ne devient souvent impraticable, que parce qu'on a négligé de remplir un trou, ou de faire une saignée pour l'écoulement des eaux. Les fermiers doivent être chargés par leurs baux des ces petits entretiens, qui leur sont plus utiles qu'aux maîtres mêmes.

Quoique chacun soit maître de son bien, cependant, si je n'ai point d'autre passage que par dessus votre terre pour aller dépouiller mes blés, mes foins & mes bois ; ou même si le chemin pour les faire valoir est trop incommode & trop éloigné, vous ne pouvez pas me refuser ce passage par l'endroit le moins nuisible, en vous remboursant

rembourſant le dommage qu'il peut vous cauſer : & vous pouvez toujours me demander ce dédommagement, quelque temps qu'il y ait que j'aie coutume de paſſer ſur votre héritage; car ma poſſeſſion ne m'y donne aucun droit de ſervitude; ce n'eſt qu'une tolérance, mais une tolérance qu'exigent l'humanité & le bien public, qui s'intéreſſent à la culture & à l'abondance des terres.

Article III. *Des Frocs, Foriers & Friches.*

Les *frocs* ſont les places, carrefours, rues & autres lieux incultes, communs & publics à tout le village. On les appelle auſſi en différentes provinces, *frous*, *frotis*, & *flegards*, en bas latin *froccus*. Quelques coutumes appellent *flots* en particulier, les mares, rivieres, étangs publics & autres amas d'eau communs à tout le lieu.

Les *forieres*, dans la baſſe latinité *fodrium* (*id eſt*) *pabulum*, ſont les bordures d'herbes qui ſe trouvent le long des haies, des buiſſons, des rues & des chemins. Les petites gens de campagne qui n'ont que quelques vaches ou moutons, les menent à la main pâturer ces forieres, & ſous ce prétexte paiſſent & endommagent les grains voiſins : c'eſt un abus qu'il faut réprimer, en ne ſouffrant point qu'aucunes bêtes pâturent ſéparément hors du troupeau de la communauté.

Les *friches* ſont proprement les terres qu'on a ceſſé de cultiver pendant trois ans : les beſtiaux du commun ont droit & coutume de les pâturer. On les appelle en quelques endroits, *friez*, *riets*, ou *riez*. Les *ſavarts* ſont des terres ſablonneuſes; & les *larris*, des côteaux ou autres terreins ingrats & bruts, qu'on connoît mieux aujourd'hui ſous le nom de *landes*, quand l'étendue en eſt un peu conſidérable. Les *guérets* ſont les jacheres & les terres qu'on façonne en Mars; *vervecta*, ou *vere acta*.

Article IV. *Des Murs.*

Les murs que l'on fait à la campagne pour ſe clorre, doivent être bien entretenus; quelques journées de Limouſins par an empêchent qu'ils ne dépériſſent. On doit les garnir d'eſpaliers par-tout où l'on peut en mettre, afin que tout ſoit à profit, & pour que le bétail n'y atteigne pas, on fait une barriere de pieux ou de perches, garnie de claies, à deux ou trois pieds en-deçà des eſpaliers, quand ils ſont expoſés, par exemple, dans une baſſe-cour.

Tout mur de clôture eſt réputé mitoyen, ſoit aux champs, ſoit à la ville, à moins qu'on ne juſtifie le contraire par écrit ou par la conſtruction du mur même, comme s'il y a des fenêtres, des corbeaux, des armoires accompagnés de pierres de taille qui traverſent tout le mur : en ce cas, le mur eſt préſumé appartenir à celui du côté duquel ſont les fenêtres, corbeaux & armoires; & s'il y en avoit des deux côtés, il ſeroit réputé mitoyen.

Article V. *Des Clôtures, Mares & Puits communs, Foſſés, &c.*

Dans les villes, chacun peut obliger ſon voiſin à s'entreclorre à frais communs, de murs de neuf pieds de hauteur pour le moins entre le rez-de-chauſſée & le chaperon du mur, ſans que le voiſin moroſif en ſoit quitte pour abandonner le mur mitoyen, & le terrein que ce mur occupe avec ſon égoût. On a étendu juſqu'aux moindres villes du royaume cette diſpoſition que la coutume de Paris avoit établie pour la décence & la ſûreté publique.

A la campagne, on ſe clôt de murs, de haies & de foſſés.

1°. Hors des villes, ne ſe clôt qui ne veut : en ſorte qu'à la campagne, ſi l'un

des voisins veut se clorre, soit de murs ou de haies, il faut qu'il le fasse à ses dépens & sur son fonds; il ne peut pas forcer le voisin d'y contribuer s'il ne veut. La chose est un peu différente quand c'est un ancien mur de clôture mitoyen qui est à réparer : on peut bien demander au voisin qu'il ait à contribuer à l'entretien & à la réparation de ce mur, suivant l'ancienne hauteur; mais le voisin est toujours le maître de s'en dispenser, en abandonnant le droit de mur & la terre sur laquelle il est assis; en sorte que celui qui fait seul rebâtir ou réparer le mur, se met au même lieu, & gagne ainsi le fonds du mur que l'autre est obligé de lui quitter pour le tout : & en ces deux cas, c'est-à-dire, soit qu'on ait rétabli l'ancien mur, ou qu'on en ait fait un nouveau, le voisin qui l'a fait à ses frais, peut obliger l'autre qu'il aura fait appeler pour contribuer, à lui donner acte que le mur sera toujours à lui: alors celui qui aura renoncé au droit de mur, ne pourra s'en servir en aucune maniere, non pas même y attacher ses arbres; car nous ne pouvons pas nous servir des choses où nous n'avons rien. Il faut dire la même chose des clôtures des haies vives.

2°. *Les puits, mares & autres choses communes* au public d'un certain lieu, doivent être curés, entretenus & réparés aux dépens des habitans actuels du lieu, par contribution entr'eux : & le syndic, les officiers de police, & chacun des habitans, ou même des propriétaires du lieu, ont l'action pour y contraindre les autres habitans.

Cependant c'est une maxime générale que, dans les bourgs & villages, on peut toutefois & quantes renoncer au droit des haies, puits, mares ou autres choses communes, pour se décharger de contribuer au rétablissement & aux autres charges pour l'avenir; car pour le rétablissement présent, il est juste d'y assujettir tous ceux qui ont eu droit jusqu'alors à la chose commune, malgré leur renonciation actuelle : encore, afin qu'elle opere pour l'avenir, il faut en même temps renoncer à tout le reste de la communauté.

Mais il est permis à celui qui a ainsi renoncé, de rentrer dans la chose commune; & y reprendre son droit quand bon lui semble, en remboursant sa quote-part de ce que la chose & le fonds valent actuellement au jour qu'il y rentre, sans considérer si, depuis sa renonciation, la chose a été rétablie plusieurs fois, ou point du tout.

Dans les villages éloignés des rivieres, il arrive souvent de la dispute pour les mares, que des particuliers veulent clorre pour en empêcher l'usage au public, parce qu'ils s'en prétendent propriétaires. En ce cas, comme la commune du lieu a rarement des titres, une longue souffrance, un usage public & une possession immémoriale suffisent pour faire présumer le titre en faveur de la communauté des habitans, sur-tout lorsque la situation du lieu ou la nécessité favorise cette présomption; car il n'est pas vraisemblable que des propriétaires eussent souffert une possession si publique & si continuelle, s'ils avoient eu droit de l'empêcher.

3°. Un *fossé* est présumé appartenir à celui du côté duquel est le jet de la terre, c'est-à-dire, du côté duquel on a jeté la terre ôtée du fossé. La raison est que celui qui a fait un fossé, n'a pu creuser ni prendre de la terre que sur son propre fonds; car le voisin ne lui auroit pas permis d'en user autrement : il n'a pu aussi jeter la terre qu'il a tirée du fossé, que sur son propre fonds; ainsi le fossé fait nécessairement partie de son héritage.

Si le jet est des deux côtés, ou s'il paroît une jatte ou fosse ancienne de chaque côté d'un fossé, relevée en digue avec plant ou sans plant, le fossé & son plant sont communs.

Si le fossé n'est qu'à un seul, celui qui le fait doit *laisser*, & on présume qu'il a effectivement laissé au-delà de la trace de son fossé, un espace nécessaire pour le

faire tel, que d'un pied suivant la loi, & d'un pied & demi ou deux pieds suivant quelques coutumes; & cet espace est censé lui appartenir, parce qu'il n'a pu faire le fossé que sur son fonds; c'est pourquoi, s'il vient quelque bois ou épine dans le terrein qu'il aura laissé, lorsqu'il fera couper ce qu'il y aura sur son jet, il pourra aussi abattre tout ce qui est dans le fossé & au-delà, avec une serpe bucheresse seulement, étant debout dans le fossé, sans pouvoir se coucher le long du bord extérieur; ce qu'on appelle *bucher à la volée de la serpe.*

4°. Quant aux *haies*, s'il y a un fossé au-delà de la haie (soit vive, soit seche), il appartient à celui du côté duquel elle est en-deçà du fossé, parce que c'est celui qui veut interdire l'entrée de son fonds aux hommes & aux bestiaux, qui l'environne & l'enferme de fossés, & on ne peut prendre & jeter sa terre, ni nourrir le plant, que sur le fonds qui est à soi: ainsi *qui douve a, ci a fossé.*

S'il n'y a point de fossé, mais une simple haie, qu'on appelle *haie à pied*, la propriété en doit être attribuée à celui des deux voisins dont le fonds a plus besoin de clôture, parce qu'il est à présumer que c'est lui qui s'est clos à ses dépens & sur son fonds: *is fecit cui prodest.* Par exemple, lorsqu'il y a une haie entre un pré & une terre labourable, ou entre une vigne & des bruyeres, la présomption est que la haie appartient au propriétaire du pré ou de la vigne, parce qu'on laisse ordinairement les terres labourables sans clôture, & encore plus les bruyeres; au lieu qu'on laisse rarement les vignes & les prés à l'abandon. Ainsi, quand une haie vive, un buisson, un morceau de terre ou une borne se trouvent entre un pré & une terre à labour, ou entre une vigne & un bois, la haie, le buisson, le morceau de terre & la borne sont réputés être du pré & non de la terre à labour, ou de la vigne & non du bois. Quand les héritages des deux voisins ont également besoin de clôture, s'il n'y a titre ou preuve d'ailleurs, les clôtures sont censées communes.

5°. Quoique personne ne puisse être forcé à se clorre hors des villes, cependant chacun a intérêt de le faire, du moins par de bonnes haies vives. Car, 1°. celui qui n'entretient point ses clôtures dans les villages, est exposé à un dégât impuni, parce que c'est sa faute; il paie, au contraire, tout le dommage que le défaut de clôture de sa part peut causer aux voisins; 2°. *pour néant plante, qui ne clôt:* les terres même qui sont aux issues des villages, ne sont point *défensables* si elles ne sont *bouchées*; 3°. les terres closes ont plus d'abri contre les vents & les gelées; elles ne sont pas exposées à la vaine pâture; & la perte du terrein qu'occupent les haies, est plus que récompensée par le bois & les plants que les haies donnent, quand on sait les tenir en bon état, & les garnir d'arbres fruitiers.

Les clôtures donnent la facilité de faire paître les bestiaux en liberté après la récolte des foins, sans être obligé de les garder; mais la clôture de la piece de terre la plus voisine de la maison, est la seule que nous conseillons; les clôtures en général n'étant convenables que dans les pâturages. Quoiqu'on ait beaucoup écrit sur l'avantage de clorre les terres, il faut être en garde contre une proposition trop générale. Dans nos plaines de la France, de la Brie, de la Beauce, &c. où l'objet principal n'est pas d'y élever des bestiaux comme en Normandie, mais de faire les plus amples récoltes de blé, les clôtures, de quelqu'espece qu'elles soient, y feroient perdre trop de terrein. Les haies vives seroient plus nuisibles aux grains par leur ombre, leurs racines qui s'étendent au loin: elles sont aussi la retraite des oiseaux & de toutes sortes d'insectes.

Au reste, comme les haies vives ne sont point au fermier, il ne lui est pas permis de les dégrader: il peut seulement en couper dans les saisons & coupes ordinaires, les coupes & autres plants sauvages pour se faire des clôtures; c'est ce

qu'ils appellent *couper le haut pour clorre le bas*, afin de contenir leurs volailles & leurs bestiaux. Les haies seches, qui ne sont point sur souches, appartiennent aux fermiers. Il est de l'intérêt du maître de n'avoir sur son bien que de bonnes haies vives.

Article VI. *Du Tour de l'Echelle.*

Quand on bâtit, il faut laisser trois pieds de son fonds au-delà de son mur, pour avoir *le tour de l'échelle*; autrement si je bâtis sur mon héritage à l'extrémité proche de mon voisin, je n'ai point droit de *tour d'échelle* à lui demander, quelque dédommagement que je lui offre, parce qu'il est maître de son fonds; & si j'ai quelque réparation à faire à mon mur ou à mon bâtiment, il faut que je fasse le service & les ouvrages de mon côté, par des échafaudages ou autrement.

C'est pourquoi quand on bâtit quelque pignon ou mur proche l'héritage d'un voisin, on doit ou planter des bornes au-delà, dont sera dressé procès-verbal double avec le voisin, ou laisser au haut du pignon ou du mur, un bout de toit rabattu, ou quelque saillie ou égoût de couverture, qui tombe au-delà du mur ou du pignon du côté du voisin, pour marquer que le terrein est encore à soi : sans cela on présume le contraire : & delà vient la maxime connue dans les campagnes, qu'un pignon ou mur à pied droit n'a point d'égoût ni de tour d'échelle.

Cependant en toutes les réparations & réédifications qui se font dans les villes, on observe que si on ne peut réparer ou réédifier sans passer sur l'héritage du voisin, ni même sans y faire quelque dommage, le voisin est tenu de le souffrir, à la charge qu'on remettra les choses en bon état.

C'est par une raison semblable, que le voisin doit donner passage à son voisin pour la culture de ses héritages & pour en recueillir les fruits, sur-tout en lui payant ce chemin ou passage au dire d'Experts. Ce passage n'est pas dû par un droit de servitude, mais il est fondé sur l'humanité & l'équité; ou c'est une condition & une dépendance naturelles, qui proviennent de la situation des héritages, semblable à celle par laquelle les lieux bas sont soumis à ceux qui sont plus élevés.

Article VII. *Des Confins.*

Il faut qu'il y ait toujours quelque distance entre la haie que je plante sur mon fonds, & l'héritage de mon voisin qu'elle incommoderoit. Cette distance est de trois pieds suivant l'usage de la vicomté de Paris, d'un pied & demi dans l'Orléanois, & de deux pieds & demi suivant l'usage de la plupart des provinces; & cette distance se prend depuis les troncs ou souches qui sont au milieu de la haie. Elle s'appelle en bien des endroits *égoût de la haie*; on l'adjuge toujours à celui qui prouve que la haie est à lui, parce qu'on présume qu'il s'est retiré d'autant sur son fonds: c'est à peu près le *confinium* des Romains, qui mettoient cinq pieds de distance neutre pour la séparation de chaque terroir. Mais quand la haie est simple, c'est-à-dire, plantée à pied droit sans douve & sans fossé, en ce cas elle n'a du moins dans la plupart des pays, qu'un pied d'égoût, parce qu'en effet elle demande moins de terrein.

Article VIII. *De la distance du Plant d'Arbres.*

Pour savoir à quelle distance de la terre du voisin on doit planter les arbres, il faut considérer la qualité des arbres & celle des terres.

Quant aux arbres, les ormes, les frênes & les chênes nuisent beaucoup par

leurs racines qui pullulent & s'étendent très-loin. Le sapin, le hêtre & le noyer, sont ceux dont l'ombre est la pire.

A l'égard des terres, il est aisé de juger que les arbres font plus de tort aux vignobles qu'aux terres à grains; & plus à celles-ci qu'aux prés & aux herbages.

C'est sur les différentes qualités, tant des terres que des arbres, qu'on doit régler leur éloignement.

Par le droit romain, on ne peut planter les oliviers & les figuiers qu'à neuf pieds, & les autres arbres qu'à cinq pieds au moins de l'héritage du voisin. Dans la Normandie, qu'on n'appelle peut-être pas en vain le pays de sagesse, & qui est la province la plus riche en plants, l'usage le plus universel est de planter toutes sortes d'arbres sans distinction à sept pieds de la terre voisine; ce qui paroît être d'une proportion équitable. Dans l'Orléanois, il faut près des vignes quatre toises de distance pour les ormes, les chênes & les noyers, & un pied & demi d'intervalle pour les haies d'épine blanche: l'éloignement des autres arbres de tige n'y est pas réglé. Dans l'Isle-de-France, on plante si près que l'on veut de l'héritage d'autrui, pourvu qu'il y ait un mur entre-deux. Il n'y a rien absolument de certain à tout cela, sinon qu'un arbre planté proche l'héritage du voisin, qui s'étend sur lui & qui y prend une partie de sa nourriture, est réputé commun entre les voisins.

Tout arbre appartient pourtant à celui sur l'héritage duquel en naît le tronc: mais quand l'arbre de mon voisin pend sur ma maison & l'incommode, ou quand ses racines l'endommagent, je puis contraindre mon voisin de l'ôter & de le déraciner; & si l'arbre du voisin étend simplement ses branches sur mon héritage, ou ses racines dans mon fonds, j'ai le choix ou de forcer mon voisin à en partager les fruits avec moi, si c'est un arbre fruitier, ou de lui faire couper tout ce qui passe sur mon fonds, quelque dédommagement qu'il m'offre pour ne le point faire, parce qu'enfin je suis maître de mon fonds, depuis le ciel jusqu'au centre de la terre.

On prétend même que, quoique les arbres soient plantés dans la distance ordinaire de l'héritage du voisin, s'ils lui nuisent ou par leur ombre, ou parce qu'ils s'étendent sur lui, il peut, suivant la loi, les faire couper à la hauteur de quinze pieds.

Je puis hardiment prendre les fruits qui pendent sur mon héritage; mais quant aux branches & racines, il vaut mieux en demander justice au juge, que de me la rendre moi-même en les coupant.

Article IX. *Des Rideaux.*

Les *rideaux* ou langues de terre escarpées ou en pente, qui se trouvent si souvent entre deux pieces voisines, appartiennent ordinairement à celui qui a le dessous du rideau: celui qui a le terrein d'au-dessus, n'a du rideau que ce qui s'appelle les *jambes pendantes*; c'est-à-dire, le terrein qu'un homme assis sur la crête du rideau atteint de ses jambes, ce qui va au plus à deux pieds. Celui qui a le terrein d'en bas, a le reste du rideau; car *le pied saisit le chef*, disent nos anciennes rubriques: cependant il ne peut pas ébouler le rideau, en le sappant au préjudice de son voisin; ce sont des bornes naturelles qu'il faut respecter. L'économie champêtre demande pourtant que celui à qui est le rideau, en emploie le terrein en arbres fruitiers ou autres plants, sur-tout quand ils peuvent servir à le mettre à l'abri des mauvais vents, ou à empêcher l'éboulement des terres du rideau quand il borde quelque ravine ou chemin; car en ce cas c'est la ravine ou le chemin, & non le rideau, qui fait la borne.

ARTICLE X. *Des Bornes.*

On conserve son héritage dans toute son étendue, par trois moyens; par les titres, par les bornes, & par la possession.

Les titres doivent bien expliquer la consistance, le terroir, les tenans & aboutissans de l'héritage. On ne sauroit renouveller ses titres trop souvent, en avoir trop, ni être trop exact; c'est à quoi on doit toujours faire attention, lorsqu'on passe des contrats d'acquisition, des partages, des baux, des aveux, pour que tout y soit bien énoncé, bien suivi & bien détaillé; le repos des familles en dépend.

Quand il n'y a point de titres, c'est la possession qui l'emporte; elle produit toujours une présomprion de titre en faveur de celui qui possede : c'est pourquoi cette possession lui est précieuse, & il n'en sauroit être trop jaloux, sur-tout lorsqu'il n'a point de titres, ou qu'il possede de bonne foi & de longue main. Ainsi s'il est troublé dans sa possession, qu'il agisse aussi-tôt pour se la conserver. Il est aussi de sa prudence de prévenir le trouble & les disputes, & de rendre sa possession stable, en obligeant son voisin à mettre des bornes entre ce que chacun possede.

Les bornes se mettent donc en conformité, ou des titres, ou de la simple possession qui est l'effet du titre : & les bornes deviennent elles-mêmes des titres non écrits qui suppléent aux titres écrits & à la possession : les bornes sont même plus sacrées, en ce qu'elles sont communes & confiées à la foi publique, pour être les indices éternels & les témoins toujours présens du droit de chaque propriétaire.

On met les bornes, ou par autorité de justice, & elles s'appellent bornes de loi; ou par simple accord entre voisins, qui doivent rédiger l'acte par écrit sous seing-privé ou pardevant notaires, & en avoir chacun un double.

Il est d'usage de mettre en terre, aux côtés de la borne, quatre ou cinq pieces de pierre plate ou des tuiles cassées, qu'on appelle *garans* ou *témoins*, pour certifier que c'est une véritable borne : c'est pourquoi, quand on doute de la vérité ou de l'ancienneté d'une borne, on la découvre jusqu'au pied, pour voir si elle n'a point été remuée depuis peu, & s'il y a de ces témoins muets qui garantissent la borne. Autrefois on y employoit du charbon de terre ou de l'écume de fer.

Il y a encore en certains pays, comme Picardie & Flandre, des *cerquemenneurs*, qui sont des experts & maîtres jurés, qu'on appelle pour planter ou rasseoir les bornes : ils ont une espece de juridiction sommaire pour ces sortes de différends, qui sont trop ordinaires & souvent ruineux dans les juridictions qu'on appelle justices réglées.

Dans quelques provinces, on vérifie la continence de ces héritages, par les procès-verbaux d'arpentage qu'on en fait de huit ans en huit ans, pour prévenir ou réparer les entreprises que les paysans savent faire, malgré les bornes, ou en les déplaçant.

On poursuit criminellement & on punit comme voleurs, ceux qui arrachent ou qui déplacent les bornes.

A la campagne, au lieu de bornes de grès, on se sert souvent d'arbres & d'épines pour marquer les limites; & elles sont de même sacrées. Mais 1°. en fait d'épines, ce ne sont que les vieux chefs ou pieds d'épine blanche, & non ceux d'épine noire, qui font foi. 2°. Il faut veiller à ce qu'on n'en supprime aucune de celles qui regnent dans l'entre-deux des héritages voisins, quand la ligne de séparation n'est pas droite, mais coudée; parce qu'alors la moindre suppression fait une entre-

prise sur le terrein de l'un ou de l'autre des voisins. 3°. On doit couper ou arracher toutes les excroissances, soit d'arbres, soit d'épines, au-delà de ces anciens chefs, parce qu'elles gagnent toujours sur le voisin, & qu'en grossissant, elles deviennent elles-mêmes de nouvelles bornes qu'il seroit aisé de substituer en la place des anciennes qu'on supprimeroit : outre cela, elles font toujours tort au voisin par leurs racines & par leur ombrage.

Le plus sûr est d'avoir tous ses héritages bornés de bonnes bornes de grès accompagnées de leurs témoins, posées en présence des voisins, par procès-verbaux d'arpentage & bornage qu'on conservera signés doubles. Car tout voisin peut contraindre les autres à s'entre-borner à frais communs : & on est plus que dédommagé de la petite dépense qu'il en coûte, par la paix & la sûreté qui en reviennent.

Article XI. *Des Rivieres, des Eaux, & des Ravines.*

Les eaux sont un élément qui, de droit naturel, est commun à tous les hommes ; ainsi je peux me servir de l'eau d'une riviere qui traverse mon héritage, pour y faire moulins ou étangs, &c. pour en arroser mes prairies, à moins que la loi du Prince ou le droit municipal ne s'y opposent ; ce qui arrive très-souvent, parce que l'établissement des fiefs a beaucoup limité la liberté naturelle.

C'est une maxime en France, que les rivieres navigables appartiennent au Roi, & les autres aux Seigneurs féodaux dans l'étendue de leurs fiefs. On tient aussi qu'une petite riviere ou un ruisseau peut appartenir à un particulier en trois manieres : 1°. parce qu'elle a sa source & son cours dans ses terres ; 2°. qu'elle est à lui par la concession du Prince ; 3°. par une longue possession qui excede toute mémoire d'homme.

Le Seigneur peut détourner l'eau courante en sa terre, à ces trois conditions : 1°. que les deux rives soient dans son fief ; 2°. qu'avant que l'eau en sorte, il la remette dans son cours ordinaire ; 3°. que le tout se fasse sans dommage d'autrui. Le droit romain donnoit cette même liberté aux particuliers.

Aujourd'hui il ne leur reste que le droit, non pas de détourner, mais de saigner la riviere prochaine, pour l'arrosement de leurs prairies ; & on ne peut pas leur envier ce bénéfice que la nature présente, sur-tout quand l'avantage qui en revient, pour eux & pour le public, par l'abondance des foins, surpasse l'incommodité que l'affoiblissement de l'eau courante feroit à quelque voisin. Du moins, il est certain que les particuliers peuvent prescrire le droit d'arroser leurs prairies par une possession immémoriale, sur-tout lorsque sa possession est accompagnée de quelqu'ouvrage ou fait public, comme canal sur la digue de la riviere, écluse, passage, curage, &c.

Il y a des coutumes si avantageuses aux Seigneurs, qu'elles permettent à ceux d'entr'eux qui font construire des étangs, pourvu que la bonde en soit sur leur fonds, de prendre celles de leurs voisins, en les dédommageant préalablement.

Au reste, c'est une servitude naturelle, que chacun supporte le passage des eaux publiques, même des sauvages ; & on ne peut ni les retenir, ni les détourner, ou en changer l'ancien cours, quand cela feroit tort à autrui.

A l'égard d'une fontaine qui a sa source & le commencement de son cours dans mon héritage, il peut y avoir quelque différence. Il est vrai que le propriétaire de l'héritage qui est au dessous, n'a pas droit d'empêcher que l'eau ne coule sur son fonds, ni de m'obliger à faire des digues & des chaussées pour la retenir ; parce que c'est un ordre établi par la nature, que l'eau suive la pente naturelle du terrein ; & le voisin en profite ordinairement par la graisse des terres que l'eau

emporte avec soi. Il est vrai aussi que le voisin peut, en creusant dans son fonds, dériver & attirer innocemment l'eau qui étoit dans le mien, sans que j'aie d'action contre lui, parce qu'il n'a fait qu'user de son droit.

Mais si cette eau a sur mon héritage & sur celui de mon voisin son cours formé depuis un si long-temps, qu'il excede toute mémoire d'homme, dans ce cas suis-je le maître de détourner à mon gré le cours de cette eau, dont je possede le chef, & dont je suis en quelque façon le propriétaire, puisqu'elle a sa source & le commencement de son lit dans mon héritage? C'est sur quoi il faut distinguer quels sont les actes de la possession qu'a mon voisin.

Comme propriétaire du fonds d'où la fontaine sort, j'en puis disposer à ma volonté, à moins que les actes de possession que mon voisin oppose au contraire, soient de telle qualité, qu'ils ne puissent avoir été faits qu'en conséquence d'un droit de servitude; *quod quis per se ipsum facere non posset in fundo vicini citrà & nomen servitutis:* la possession seule ne la peut établir, & on présume qu'elle n'a eu pour cause que la grace & la patience de moi & de mes prédécesseurs; à moins que le possesseur du fonds inférieur n'ait fait quelque chose qui fasse présumer un titre: comme d'avoir coupé les haies du passage, élargi ou curé les canaux & les fosses des deux héritages, ou d'avoir fait quelque acte de propriétaire; tout cela étant soutenu par une longue possession publique & contradictoire, feroit présumer un titre, & que cela ne s'est point fait par une simple tolérance.

Si, au contraire, l'eau a eu son cours naturel sur le fonds inférieur, & que celui qui en est propriétaire n'ait fait aucun acte possessoire qui puisse marquer quelque droit de servitude, *si non intervenit aliquis hominis actus vel factum*, en ce cas il faut dire qu'il ne s'est servi de cette eau que par grace, *jure facultatis & familiaritatis usus est*; & par conséquent il ne peut pas m'empêcher d'en disposer comme de mon bien.

Au surplus, lorsque j'ai dit qu'il n'est pas permis, ni de retenir, ni de détourner les eaux, ou même les ravines, quand cela fait tort à autrui, il ne faut pas confondre le tort réel que je peux faire à mon voisin en lui ôtant son bien, avec le profit dont je lui occasionnerois la perte en disposant de mon héritage en maître ou en bon économe: *aliud damnum emergens, aliud lucrum cessans:* le second cas m'est permis; le premier ne l'est pas.

Exemple. En creusant les fondemens d'une maison de campagne, je trouve la voie d'eau; & par-là, je détourne le cours d'une fontaine qui sortoit & couloit sur le fonds de mon voisin, je m'en sers pour fournir de l'eau à mes bâtimens & à mes jardins: je le puis, quoique par-là l'eau prenne un autre lit & n'aille plus passer sur le terrein inférieur de mon voisin, qui, placé au-dessous, profitoit du hasard de ces eaux, pour faire de ses terres des prairies humides: j'ai droit d'en user ainsi, parce qu'en cela je dispose de ce qui est à moi; je ne lui ôte rien de ce qui est à lui; il cesse seulement de continuer à gagner, *lucrum cessans.* Mais si je lui avois vendu le cours de ces mêmes eaux, je ne le pourrois; plus, ce seroit *damnum emergens.*

Autre exemple. J'ai, au bord d'une vallée, une cense exposée au passage des eaux sauvages qui tombent des côteaux voisins; & pour préserver mes clos, mes prés & mes marais du ravage de ces eaux, je leur ai pratiqué & entretenu un long canal, dans lequel, après avoir traversé en sûreté tout mon héritage, elles vont se jeter dans des marécages plus bas, que mon voisin a au dessous de moi au fond de cette même vallée: j'ai remarqué que ces eaux sauvages ont insensiblement rempli la moitié de ces marécages; & qu'à force de les hausser par le sable & les

terres

terres qu'elles y charient, elles en ont fait des terres propres au labour & au plant. Dans ce cas, je me sers de ces mêmes eaux sauvages, j'en conduis le canal dans les marais qui me restent, & je les y retiens jusqu'à ce qu'elles me les aient remplis à suffisance. Alors, j'use innocemment de ce qui est à moi; le voisin d'au-dessous ne peut s'en plaindre, sous prétexte que je lui arrête le profit qu'elles lui feroient en lui remplissant l'autre moitié de ses marécages. Mais s'il avoit acheté de moi ou de mes prédécesseurs le passage de ces eaux au travers de mon héritage, je ne pourrois plus en disposer, parce qu'elles seroient à lui, & que je lui ferois un tort réel en me les retenant.

Voyez au reste ce qui a été dit ci-devant des ravines & des raies de labour.





LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ÉCONOMIE GÉNÉRALE DES BIENS DE CAMPAGNE.



SECONDE PARTIE.

LIVRE CINQUIEME.

Consommation des Productions des Terres, profits insolites & Droits champêtres.



CHAPITRE PREMIER.

Commerce des Grains, Foins, Fourrages, Lin, Chanvre, Fruits, Poisson, & Lapins.

EN parlant de toutes les productions des terres aux champs, nous avons marqué en détail le temps de leur maturité, les usages auxquels on les emploie, & les différentes manieres de les conserver. Ainsi il nous reste ici peu de chose à dire à ce sujet.

Il y a plusieurs choses nécessaires pour se bien défaire de ses marchandises champêtres : 1°. l'économie pour les ménager & les conserver précieusement jusqu'aux occasions d'un débit avantageux ; 2°. la prudence pour prévoir ces occasions, comme le peuvent être des années stériles qui viennent après plusieurs qui ont été toutes abondantes ; des guerres, des grêles, des inondations, des amas que font

des commerçans sur mer : connoître les endroits où les marchandises sont rares, ceux où il s'en fait une grande consommation ; se procurer des connoissances & des débouchemens pour consommer ses denrées, soit en gros ou en détail, près ou loin, sur terre ou sur mer ; & si l'on va loin porter ses marchandises, prendre sur le lieu choses qui peuvent être d'un bon retour, afin de profiter dessus, & que la voiture n'aille ou ne revienne point à vide ; savoir le courant des saisons & des marchés particuliers ; être actif & vigilant pour profiter de tout, &c. mais surtout connoître la différence des mesures & des poids de chaque province & de chaque lieu, afin que l'on ne soit point trompé, ou par ceux à qui l'on vend ou de qui l'on achete, ou par ses propres domestiques.

Grains & Farines.

Les grains font le principal objet de l'économie champêtre, parce qu'il en vient tous les ans, qu'il s'en consomme tous les jours, & que la France en fournit à beaucoup d'autres pays.

Après en avoir réservé sa provision, on vend le surplus, suivant que les bonnes occasions se présentent, aux marchands en gros, aux pourvoyeurs, aux blâtiers, aux grainiers & aux marchés.

Le blé, pour être bon, doit être pesant & bien nourri, l'écorce fine & d'une couleur nette & claire, le grain sec sans être aride, mais conservant une espece de fraîcheur que les marchands appellent avoir de l'amitié ou de la main.

Les années trop seches ou trop humides, avant la récolte, lui sont contraires : les unes le dessechent trop & le rendent maigre, coti ou glacé : les autres le font grossir & lui donnent du poids, mais il est affoibli par l'eau, sujet à germer, & n'est point de garde. Ainsi l'année seche diminue la quantité du blé, l'année trop humide en altere la qualité. Cette différence des blés, nourris de sécheresse ou d'humidité, se connoît à leurs farines, par le plus ou le moins d'eau qu'elles prennent en les pêtrissant : la farine du meilleur blé prend ordinairement dix livres d'eau par boisseau de vingt livres. Voyez ce qui a été dit des blés, des farines, & des moulins, ci-devant.

Le blé a cela de bon, qu'il se conserve très-long-temps, pourvu qu'on ait soin de le remuer de temps en temps, sur-tout dans ses premieres années, comme nous l'avons dit ci-devant. Il est assez cher aux mois d'Octobre & de Novembre, parce que c'est le temps d'en semer ; & depuis la Saint Jean-Baptiste jusqu'à la récolte, à cause qu'on est en fin d'année & occupé à la moisson. Il arrive ordinairement disette ou cherté de blés tous les sept ans, dit-on, mais c'est plus ou moins.

Plusieurs de ceux qui ne sont pas à plus de quinze lieues de Paris, y portent leur blé dans les marchés où il est le plus cher ; & sur le champ, ils en vont chercher d'autre dans les provinces plus éloignées, dont ils sont à portée ; & par l'entrepôt de leurs maisons, ils le rapportent à Paris tant que la cherté y dure : c'est ainsi qu'ils l'entretiennent ; & par-là, ils tirent tout le profit qu'y feroient les provinces, mais ils y portent souvent la cherté, en emportant les provisions, ou en annonçant la disette de Paris, qui, de cette maniere, reflue souvent jusqu'aux extrémités du royaume. Enfin le profit consiste à bien garder son blé & à avoir de bons grains & de la diligence, sur-tout quand on a des rivieres de transport pour les grosses villes.

Le boisseau de Paris, auquel on réduit, autant que l'on peut, ceux de province, est de huit pouces deux lignes & demie de haut, sur dix pouces de large ou de diametre d'un fust à l'autre ; & il contient, en bon blé raclé, le poids de vingt livres, qui est le même poids qu'il y avoit dans les Gaules trois cens ans avant l'établisse-

ment de la monarchie Françoise. Le boisseau à l'avoine est encore, dans la plupart des provinces, beaucoup plus grand que celui à blé; & il y a des endroits où on le mesure comble, comme on l'a dit au chapitre *des mars*. Le comble augmente la mesure d'un quart; & quand on l'a fournit *grain-sur-bord*, c'est-à-dire, de façon que le grain couvre uniment les bords de la mesure, cela l'augmente d'un vingt-quatrieme ou d'un demi-boisseau par septier de douze boisseaux. C'est la mesure du lieu où doit se faire la livraison, qui en fait la regle. Dans les endroits où l'on se sert, pour rader les grains, de radoire qui a un côté quarré & l'autre rond, on rade l'avoine du côté rond, parce que ce grain étant rond, il est difficile à rader autrement; & les autres grains, graines & farines se radent par la rive quarrée.

Dans quelques endroirs, l'avoine & les autres grains longs & non lisses se livrent à la mesure *ferue*, c'est-à-dire qu'on la frappe, soit avec le radoire, quand on ne la donne que rase: soit avec la pelle quand on la fournit comble, & cela afin que le grain s'enfonce & s'entasse.

L'avoine & l'orge se vendent pour l'ordinaire en Carême; les grosses maisons font alors leurs provisions d'avoine; les brasseurs font la leur d'orge un peu plus tôt, pour façonner les bieres de Mars. Le prix des bas grains suit ordinairement celui du blé, à moitié près ou environ, pour les lieux où il n'y a qu'une seule mesure pour tous les grains.

Le millet, la graine de chanvre, celle de lin & la navette se gardent bien plus que les autres graines. Le commerce des graines huileuses est peu connu & très-lucratif en France; & quand on ne trouve plus à se défaire de ces graines, il est toujours temps d'en faire de l'huile.

La vesce & les pois se débitent en vert & en sec; en vert tout le long de l'été; & en sec au carême: il y a des blâtiers qui les vont chercher dans les campagnes, pour les revendre dans les villes comme le blé.

Ce n'est que depuis 1650, qu'on amene dans les villes & ports de la farine blutée; on a même proposé d'en interdire le commerce, sous prétexte que cette farine, ainsi purgée de ce qu'elle a de plus grossier, étoit plus facile à se corrompre: l'usage a néanmoins prévalu en faveur de la commodité publique. En effet, une charrette qui ne peut porter qu'un muid de blé ou de farine avec le son, en amene deux de farine blutée: cela occupe les moulins de la campagne; & le peuple trouve sa farine prête à mettre en œuvre, & en telle quantité qu'il veut. Il faut qu'elle soit pure, bien blutée, nouvelle & fraîche.

Le son, qu'on appeloit autrefois *bran*, & les recoupes, servent à faire de la petite boisson, & à engraisser des porcs, des moutons, des agneaux & de la volaille. Cela est pourtant défendu dans les villes bien policées, à cause du mauvais air; & on y oblige les boulangers, meûniers & autres de vendre leur son aux gens de la campagne qui font ces nourritures.

Police des grains & farines. Il n'est pas permis d'en emporter hors du royaume, ni aux fermiers d'en garder plus de deux ans au-delà de leurs provisions. Ils ne peuvent pas même en acheter dans les marchés, sous prétexte de changement de semence, qu'autant qu'ils en apportent de celui qu'ils ont récolté.

Les marchands de blé ne doivent être, ni meûniers, ni laboureurs, ni nobles, ni officiers de justice ou de ville, & ils doivent en garnir les marchés; ils ne peuvent en vendre que là: il ne leur est pas permis ni d'en acheter, qu'à plus de deux lieues au-delà des villes, ni d'en acheter ou arrher en quelqu'endroit que ce soit, en vert ou avant la récolte.

Les grains & farines amenés dans un marché, doivent y être vendus tous au dernier prix, sans qu'on les puisse, ni augmenter, ni remporter, ni mettre en

magasin tant qu'il y a des gens qui en veulent à ce dernier prix : & s'il y a *embouchure* au grain, c'est-à-dire, que le dessous ne soit pas aussi bon que le dessus, il est confiscable. Les aubergistes & les grainiers n'y sont reçus qu'une heure au moins après les bourgeois ; & ces regratiers publics n'en peuvent prendre à chaque marché qu'une certaine quantité proportionnée au courant de leur débit. Dans Paris, cette quantité est fixée à six septiers d'avoine, & à deux septiers des autres grains, sans néanmoins qu'ils puissent avoir de provision plus forte que de deux muids d'avoine, & huit septiers de chaque sorte des autres grains & légumes. Il en est de même des boulangers & pâtissiers, si ce n'est qu'ils peuvent avoir plus de grains que les aubergistes & grainiers.

Il y a eu, sur la fin du dix-septieme siecle, plusieurs sentences de police & arrêts du Parlement, qui ont fait défenses d'*accaparer*, c'est-à dire, d'enlever, des foires ou des marchands, toute une certaine sorte de marchandise, soit blés ou laines, suifs, cire, &c. pour la vendre plus chere en la rendant plus rare, & se faisant seul le maître de la vente ; & cela sous peine de confiscation des marchandises accaparées, d'amende pécuniaire, & même de punition corporelle en cas de récidive, parce que c'est une espece de monopole.

La déclaration du Roi, du 9 Avril 1723, en renouvelant pour le bien public, les précédens réglemens, a ordonné que dorénavant les blés, farines, orges, avoines & autres grains, ne pourront être vendus, achetés, ni mesurés ailleurs que dans les halles, marchés ou ports publics ; fait très-expresse défenses à tous marchands, laboureurs, fermiers, boulangers, pâtissiers, brasseurs de biere, meûniers, grainiers & toutes autres personnes généralement, de vendre, ni d'acheter ailleurs que dans les ports, halles & marchés publics, aucuns blés, farines & autres grains, ni d'en avoir aucune montre ou échantillon pour les vendre ensuite sur le tas dans des greniers, granges, maisons ou magasins particuliers, à peine de confiscation, mille livres d'amende contre chacun des vendeurs & acheteurs, dont le tiers appartiendra au dénonciateur, sans que cette peine puisse être réputée comminatoire, ni modérée par aucun juge, sous quelque prétexte que ce soit.

De l'Amidon & de l'Empois.

L'amidon sert à faire de la colle, de l'empois blanc, & du bleu, en y ajoutant de l'émail : on s'en sert aussi pour les teintures, & pour faire de la poudre à poudrer.

Autrefois l'amidon ne se faisoit que de simples recoupes de froment qu'on mettoit tremper dans des tonneaux pleins d'eau, & dont ensuite on formoit des especes de pains qu'on faisoit sécher au four ou au soleil, pour après les réduire en petits morceaux ou en poudre. Mais ceux qui veulent avoir de bel amidon, ne se contentent pas d'avoir des recoupes, ils y emploient même le plus beau grain de froment. Voici la maniere de le faire bon.

Le grain bien choisi & bien mondé se met d'abord fermenter dans des *bermes* ou tonneaux remplis d'eau, qu'on expose au soleil lorsqu'il est dans sa plus grande ardeur, & dont on change l'eau deux fois le jour : la meilleure eau est celle de riviere ou de pluie ; celle de puits étant trop dure & trop froide. On laisse le grain tremper pendant huit jours & même douze, selon que la saison est plus ou moins chaude ; & lorsqu'il se creve facilement sous le doigt, c'est une preuve qu'il a suffisamment fermenté. Le grain ainsi amolli, on le met dans un sac, d'une toile forte & claire, poignée à poignée, pour en séparer la farine d'avec le chaz ou son ; ce qui se fait en le frottant & le battant sur un ais posé à l'ouverture d'un tonneau, baquet ou berme vide, qui est au dessous pour recevoir la farine : ces sacs ont pour

l'ordinaire une demi-aune de long & un quart de large, & on n'y met à la fois que quatre ou cinq poignées de froment pour qu'il s'écoule plus aisément: ce qu'on facilite encore en trempant le sac de temps en temps dans de l'eau. Les amidonniers se servent souvent pour cet effet de tamis ou de sac de crin qu'ils appellent des *rapatelles*.

A chaque fois qu'on vide le sac, pour y remettre de nouveau grain, il faut le retourner & le bien nettoyer avec une racloire ou un couteau de bois, afin qu'il n'y reste rien de l'écorce du premier blé. On doit aussi prendre garde que le sac soit bien cousu, de peur, qu'à force de le frotter & laver, il ne vienne à crever; ce qui mêleroit dans la farine, dont se forme l'amidon, une partie du son qui en doit être toujours séparé exactement.

A mesure que les tonneaux se remplissent de cette farine liquide, il surnage au dessus une eau rousse, qu'il faut avoir soin d'égoutter de temps en temps, & à sa place, y remettre de l'eau claire, qu'on fait ensuite écouler en passant le tout bien remué ensemble, au travers d'un tamis ou d'une toile: après quoi, ayant remis le résidu dans la berme bien nette avec de nouvelle eau, on l'expose au soleil pendant quelque temps; & à mesure que la matiere s'épaissit au fond, on en égoutte l'eau quatre ou cinq fois par inclination, mais sans la passer au tamis.

Ce qui reste dans la berme est l'amidon, qu'on coupe en morceaux pour l'en tirer, & le mettre au soleil sur un ais garni de toile, afin qu'il ne s'y attache point.

Quand il est sec, on le met sur des planches, dans un lieu exempt d'humidité & suffisamment aëré. Lorsqu'on veut s'en servir, on en prend la quantité dont on peut avoir besoin, & on la met tremper dans de l'eau pendant une nuit, en la changeant quatre ou cinq fois d'eau.

Les amidonniers, qui ne se servent que de recoupes, ne font qu'une partie de toutes ces choses pour leur amidon; mais il s'en faut bien qu'il soit aussi bon que que celui de grain. On en fait à présent en France, sur-tout à Paris, un commerce considérable, même pour les pays étrangers; au lieu que ci-devant la Flandre nous le fournissoit.

Amidon de racine. Outre l'amidon qui se fait, comme on vient de le dire, de recoupes ou de grain de froment, on a découvert, en France, au commencement de ce siecle, la racine d'une plante dont on peut faire du bon amidon, propre aux mêmes usages que l'autre.

Cette plante est très-commune, & elle a presqu'autant de noms qu'il y a de différens endroits en France où elle se trouve: ses noms les plus connus sont arum, épileste, choux à la serpente, herbe-à-prêtre, pied-de-veau, tarus, sara, aron, barba-aron, &c. Les lieux où elle abonde sont les bois, les haies, les lieux marécageux & sombres, & presque toutes les terres incultes. La racine de cette plante n'a point de grosseur fixe; elle est plus forte ou plus menue, suivant la qualité des terres. Elle est blanche, ferme, sans coton, mordicante à la langue, & couverte d'une pellicule noirâtre: la feuille est plus longue que large, tachée d'un peu de blanc: sa tige, qui est haute d'un pied ou environ & rougeâtre, pousse un épi assez semblable à celui du maïs ou blé de Turquie, & produit ordinairement plus de cent grains qui peuvent se semer, & qui multiplient abondamment par la culture. Cette plante, au contraire des autres, se seche en été, & n'est verte qu'en hiver: mais, ce qui est d'une grande commodité, c'est que la racine bien nettoyée & mise en monceau, se conserve aisément, pourvu qu'on ait soin de la remuer de temps en temps.

Cette nouvelle découverte a fait naître un nouveau corps d'amidonniers; & il y a eu, en 1741, un privilege exclusif accordé, pour faire, pendant vingt ans, ces

amidons de racines, à condition que le privilege demeureroit nul, si la fabrique de ce nouvel amidon cessoit pendant un an.

L'*empois* n'est autre chose qu'une colle très-légere qui se fait d'amidon délayé & cuit dans de l'eau : les tisserands, les lingeres & les blanchisseuses s'en servent pour empeser & affermir le linge & les toiles fines qui doivent être claires & fermes. L'empois blanc se fait avec l'amidon seul; & pour le faire bleu, on y ajoute du bleu ou émail de Hollande, qui est une sorte de minéral bleu réduit en poudre & purifié par plusieurs lotions. On fait aussi un empois de colle ou de gomme pour les treillis & bougrans, & pour les chaînes de draps, serges & grosses toiles, &c.

Foins & Fourrages.

I. Les foins sont de très-bonne défaite pour les pays de montagnes & de plaines, pour les endroits où il y a guerre, & pour toutes les grosses villes, principalement pour Paris, où l'on ne donne aux chevaux que le foin avec l'avoine. On l'y amene de fort loin par bateaux : il en vient aussi par charrois des lieux voisins. On vend le foin tout bottelé ou bien en meule; quelquefois même on vend la dépouille d'un pré à forfait. La botte de foin doit peser, à Paris, depuis douze jusqu'à quatorze livres en vert, c'est-à-dire, depuis le mois de Juin jusqu'à la Saint-Remi; depuis la Saint-Remi jusqu'à Pâques, dix à douze livres; & huit à neuf livres depuis Pâques jusqu'à la récolte : on accorde ces diminutions successives pour le déchet que la sécheresse cause à cette marchandise. Le foin, qui vient à Paris par terre, est estimé meilleur que celui de riviere, mais aussi les bottes en sont ordinairement plus légeres, & plus fourrées de mauvaises herbes.

On ne vend pas tant de sainfoin, de luzerne, dragée & autres foins, qui viennent de culture, qu'on vend de foin : on a coutume de les consommer à la maison, pour ménager les foins de prés, qui sont les seuls foins que l'on consomme à Paris.

II. Quant aux fourrages ou *pailles*, celles de froment, si l'on ne peut pas consommer tout en litiere & en fumier, se vendent à ceux qui en manquent pour la nourriture de toutes sortes de bestiaux, sur-tout dans les hivers longs, aux grainiers, qui les vont chercher au loin pour les débiter; aux maraichers & autres jardiniers, qui ne font leurs couches à champignons que de pailles de froment.

On vend celle de seigle, qui est la grande paille ou gluy, pour faire des couvertures de maisons, des liens de gerbes & d'échalas, des paillassons & autres ouvrages d'agriculture.

La paille d'avoine est douce & délicate : les verriers, vitriers & miroitiers s'en servent pour le transport de leurs verres & glaces, & sert pour la nourriture des vaches pendant l'hiver.

Celle d'orge se donne aussi en fourrage aux bestiaux; mais il est bon d'en ôter la balle avant de la donner aux chevaux & aux vaches, de peur que les barbes de cette balle n'entrent dans leurs dents.

On vend aussi la paille à nombre d'ouvriers, comme tourneurs, nattiers & autres, qui en font plusieurs ouvrages de débit, comme nattes, cordons, chaises, paniers, chapeaux & capelines : on la teint en diverses couleurs. Celle de seigle est meilleure que celle de froment, parce qu'elle est plus longue & moins épaisse. La paille est plus belle, moins tachée & se vend mieux quand elle n'a point été à la pluie.

Au surplus, voyez ce qui a été dit des pailles ci-devant.

Lin, Chanvre & Corderie; Chensvis & Linat.

I. Le lin se vend tout roui & façonné, à la botte ou au cent de bottes, qu'on appelle *pierres de lin* en quelques endroits : on en fait de belles toiles & autres choses dont les tisserands, les lingeres & les merciers sont très-avides. Il ne faut qu'une bonne année de lin pour payer le fonds de la terre. On doit choisir le lin luisant, doux, liant & fort. Le plus haut est souvent le moindre.

Le chanvre se vend de même à la botte ou poignée, qui est plus grosse que celle du lin.

II. Le commerce des toiles est très-lucratif, comme on le voit à Alençon, à Saint-Quentin, en Flandres & en Hollande ; & outre le profit qu'on trouve en vendant à propos son lin & son chanvre aux tisserands, marchands de toiles, merciers, manufacturiers, & généralement à tous ceux qui en font quelque usage, une bonne ménagere fait encore gagner elle-même ce qu'ils gagneroient en donnant ce qu'elle peut amasser de lin & de chanvre à filer à nombre de servantes, à des vieilles femmes, enfans & pauvres gens, qui, pour peu de chose, lui rendent en fil de quoi faire des pieces de toiles grosses & fines, sur lesquelles on prend tout le linge nécessaire à la maison, & on garde le reste pour le vendre dans les occasions favorables. C'est en agissant ainsi que nos bonnes ménageres de Normandie, Picardie & Flandre, qui songent plus à l'utilité qu'au faste, ont toujours leurs coffres & armoires pleins de bonnes & amples pieces de toiles, qu'elles gardent tant qu'elles veulent, souvent jusqu'à la quatrieme & cinquieme génération, si elles ne jugent pas à propos de s'en défaire plus tôt au dedans ou au dehors. Ce sont des amas qui, se faisant tous les jours, croissent insensiblement & presque sans dépense ; & cependant c'est toujours de l'argent prêt pour qui veut s'en défaire, il n'y a jamais rien à perdre. On en peut faire autant dans tous les pays ; car le lin & le chanvre sont de tous climats, pourvu qu'on les seme en terre forte & un peu humide.

On fait des toiles de chanvre aussi fines que celles de lin, & elles durent davantage. La maniere d'en faire n'est point ancienne, puisque l'histoire remarque comme une nouveauté, que Catherine de Médicis, femme d'Henri II, avoit deux chemises de toile de chanvre.

III. Outre l'usage des toiles & fils auxquels on emploie le lin & le chanvre, on en fait encore, sur-tout du chanvre, quantité de choses de consommation, comme coutils, ficelles, cordes & cordages ; des cables, voiles & autres agrès de vaisseaux ; des lignes, rets & filets pour l'eau douce & pour la mer ; des cordons, des sangles, même des souliers, que les Espagnols appellent *alpargates* ; & du tout on fait un grand trafic aux Indes, jusqu'à en charger des navires. C'est pourquoi on cultive beaucoup de chanvres, & de ces chanvres on fabrique beaucoup de cordages, voiles, filets & autres ouvrages de corderie sur les côtes de mer, comme Normandie, Bretagne, &c. Le profit en est d'autant plus grand, que ce sont la plupart des menus ouvrages qu'on fait faire à loisir par des enfans, ou dans les mortes saisons. Il n'y a point d'endroits où l'on ne puisse profiter de ces exemples, quand ce ne seroit que pour avoir, commodément & sans frais, tout le détail de corderie nécessaire à une maison de campagne.

IV. Les graines de lin & de chanvre fournissent seules un commerce lucratif. Le chenevis s'emploie en semences, peu en nourriture de volailles, beaucoup en huile & en tan, pour les filets. Le *linat* (c'est ainsi qu'on nomme en quelques endroits la graine de lin) est d'un commerce plus étendu & plus profitable, sur-tout à ceux qui en tirent des pays étrangers, comme Zélande ou Riga ; parce qu'outre

la consommation qui s'en fait premièrement en huile par les manufacturiers, les peintres, les apothicaires & autres artistes, il en faut quantité pour la semence des terres qu'il est nécessaire de changer de trois ans en trois ans. Ceux qui en achetent pour cet usage, doivent être bien sûrs de la fidélité du marchand, qui leur vend souvent bien cher, comme graine étrangere & de l'année, de la graine qui ne leve pas, quelque bien préparée que soit la terre où on la seme; & quoique le marchand garantisse en la vendant qu'elle levera bien, cependant c'est un fait qui dépend souvent des causes secondes, & duquel il a été jugé qu'il n'y a point de garantie.

Fruits.

Les pleins champs ont, aussi-bien que les jardinages, leurs fruits particuliers à chaque saison de l'année.

1°. Les fraises & framboises, les cerises, guignes, bigarreaux, griottes & merises, & les groseilles, tant rouges que vertes, (tous fruits champêtres que l'on appelle *fruits rouges*) se succedent dans le printemps; mais ils ne sont point de garde, & il faut les manger, ou en faire au plus tôt des liqueurs ou confitures; ou bien les vendre en détail ou en gros, lorsqu'on en a assez pour cela : par exemple, quand on a quelque belle cerisaie, &c. auprès d'une grande ville.

2°. L'été donne en pleine campagne quelques prunes & prunelles, quelques pommes & poires, comme rambours, calvilles, rousselets, que l'on peut manger au couteau, & quelques autres plus sauvages, que l'on peut cuire & confire; & enfin des mûres, des noix & des noisettes.

3°. L'automne est la vraie saison des fruits champêtres; la plupart de ceux qu'on y a en cette saison, sont de garde; plusieurs ne sont même bon qu'en hiver : on y a en plein, noix, noisettes, pommes & poires; marrons & châtaignes; coings, cornouilles, jujubes, azeroles, alises & épines-vinettes; figues, olives, pignons & dattes; arbouses, carrouges & capres; & enfin nefles & cormes. Tous ces fruits sont de garde, particuliérement ceux qui chargent le plus & qui sont les plus utiles, comme les noix, marrons, châtaignes & olives. C'est pourquoi dans les années abondantes, on en réserve pour les années stériles; & on les vend à propos, soit aux fruitiers, soit dans les marchés; ou bien on les fait porter dans les grandes villes, sans compter ceux de ces fruits qu'on réduit en huile ou qu'on fait sécher. Il vient à Paris des marrons, des châtaignes & des olives de plus de deux cens lieues. On vend aussi, l'hiver, au panier, les pommes de garde, comme reinettes, pigeons, calvilles, &c. Les Normands envoient à l'Etranger leurs fruits encaissés dans de la mousse, comme des oranges.

Du Houblon, du Safran, du Pastel, de la Garance, &c.

Le houblon est recherché à Paris, en Flandre, en Hollande, en Angleterre & dans tous les endroits où l'on fait de la biere. On le vend au poids, par balle ou sacs. Comme c'est un fruit saisonnier, qui donne rarement plusieurs années de suite, & qui se garde, il n'y a qu'à avoir de grands lieux secs pour l'y conserver, jusqu'à ce que l'on trouve l'occasion de s'en défaire avantageusement.

Le safran se vend aussi à la livre; & il est de bonne défaite pour tous ceux qui ont des correspondances en Flandre, Hollande, Allemagne, Angleterre & Espagne, parce qu'on emploie beaucoup de safran dans ces pays-là. Il est défendu de l'altérer & de le sophistiquer, soit en le chargeant d'huile, de miel ou de moût, pour en augmenter le poids, soit en y mêlant des herbes approchantes, ou des chairs de bœufs recuites & affilandrées.

Le pastel, la vouede, la garance, la gaude & autres plantes nécessaires pour la teinture, sont de bon débit par-tout où il y a des lainiers, des teinturiers & des manufactures : on en envoie dans des endroits fort éloignés, sur-tout en Hollande. Les chardons de bonnetiers y sont aussi de défaite.

Du Poisson & du Lapin.

I. On vend le poisson de ses étangs & viviers, ou journellement & en détail, en le pêchant à la piece; ou en gros, en pêchant tout l'étang, pour en vendre le poisson & l'alvin, comme il est dit, tome II, au chapitre *des étangs*, où il est parlé du temps & des manieres de débiter le poisson.

Celui de pêche journaliere des rivieres, se regle sur les saisons où le poisson donne, comme l'alose au printemps, la truite en été, les anguilles après les grosses pluies, &c.

II. Quant aux lapins, les hases en donnent dans tous les mois de l'année, hormis celui de Février : ainsi une garenne fournit toute l'année; & c'est pourquoi les capitaines des chasses, tant des terres du Roi, que de celles des Seigneurs, sont si amateurs des garennes, qu'ils y en établissent assez souvent pour leur intérêt unique, parce qu'ils afferment ou dépeuplent les garennes à leur gré, pendant qu'elles ruinent les bois du Seigneur, & les moissons des voisins. Au reste, c'est dans la primeur, au mois de Mars & d'Avril, & sur l'arriere-saison, que les lapreaux & lapins sont de meilleur débit.

CHAPITRE II.

Commerce & débit du Bois, tant en gros qu'en détail.

CE commerce est le plus lourd & le plus étendu de tous ceux qui peuvent se faire à la campagne, & l'exploitation des bois dont nous avons ici à parler, tant pour ceux qui en ont à employer ou à vendre, que pour ceux qui en veulent acheter, soit en gros, soit en détail, comprend quantité de choses également nécessaires pour le vendeur, pour l'acheteur & pour le bien de la chose même. Il faut observer en particulier, pour les arbres ou autres pieces de bois qu'on veut couper en détail, ce qui va être dit pour le général. Nous avons ici en vue l'intérêt du particulier, aussi-bien que celui du marchand, d'autant que souvent c'est le capital d'une terre & de la fortune du particulier qui les vend ou qui les achete en gros.

ARTICLE I. *Connoissances & soins nécessaires avant l'achat & la coupe du Bois.*

I. Personne ne doit se mêler du commerce de bois, qu'il ne possede tout ce qui est nécessaire à cette profession, tant pour la sûreté de l'achat & la bonté du marché, que pour l'exécution & le débit.

Ainsi il faut, 1°. connoître au moins les principaux termes de l'art; ce qui est aussi nécessaire à tous particuliers qui ont du bien en bois, comme on l'a déja expliqué au chapitre *des Bois*.

2°. Il est essentiel que le marchand de bois connoisse les différentes juridictions & les officiers des eaux & forêts, & encore plus la maniere dont les bois s'adjugent & s'exploitent, afin qu'il sache prévenir les incidens, faire les choses dans les

regles, & en tout cas s'adresser à ceux qui lui peuvent être de quelque secours, soit en justice réglée ou autrement, dans les différens cas qui surviennent : par exemple, pour l'assiette des bois dont les officiers choisissent le triage ; pour le martelage, l'usance & la coupe des bois, où ils peuvent comprendre plus ou moins de beaux arbres pour l'adjudication qu'ils ont soin d'avancer, reculer, ou brusquer, suivant l'intérêt de celui qu'ils favorisent ; pour la réception de la caution ; pour le débarquement & la vidange des coupes dont ils peuvent alonger le temps ; pour les mal-façons & délits dont les marchands sont responsables ; pour le nombre & l'emplacement des fosses à chardon & cendres ; pour le défrichement des houssieres & le repeuplement des clairieres ; & enfin après que les bois sont coupés & enlevés, pour le récolement ou visite générale qu'il faut faire sur les lieux, avant que les marchands de bois puissent être déchargés ; & ainsi de quantité d'autres points que l'usage apprend bien vîte, & pour lesquels ceux qui y ont intérêt tant acheteurs que vendeurs, peuvent étudier l'ordonnance des eaux & forêts de 1669.

Pouvoir de vendre les Bois.

II. Les particuliers sont maîtres de vendre leurs bois comme ils veulent & quand il leur plaît, soit taillis, ou futaie, ou forêt entiere, soit par triage & canton, par pieds d'arbres ou autrement, si ce n'est les baliveaux qu'il faut réserver, & le réglement de la coupe des taillis qu'il ne faut faire que tous les dix ans, suivant l'ordonnance ; ce que l'usage a restreint à neuf ans, pour cadrer aux baux dont les plus longs ne sont que de neuf ans. Il est aussi dit par l'ordonnance, que les particuliers ne doivent disposer à leur profit des baliveaux de leurs bois, qu'après l'âge de quarante ans dans les taillis, & de cent vingt ans dans les futaies : mais comme il n'y a point de peine imposée au contraire, & que les officiers des eaux & forêts n'ont rien à revoir dans les bois des particuliers, s'ils n'en sont requis, suivant la même ordonnance, ce qu'elle prescrit à l'égard des baliveaux, n'est que de conseil & d'économie pour les particuliers maîtres de leurs bois. Il en faut excepter les bois de haute futaie, assis à dix lieues de la mer, ou à deux des rivieres navigables ; ceux qui les possedent ne peuvent les vendre ou faire exploiter, qu'ils n'en aient, six mois auparavant, averti les supérieurs, & obtenu la permission d'abattre même pour leur usage particulier, sous peine de trois mille livres d'amende & de confiscation des bois.

A l'égard des bois des ecclésiastiques & des communautés, tant laïques qu'autres, on ne peut en acheter aucune futaie ni baliveaux, sans lettres-patentes du Roi, vérifiées au Parlement & en la Chambre des Comptes : & quant à leurs bois taillis, ils ne peuvent les couper à leur profit, qu'après que les officiers du Roi en ont fait l'assiette, le martelage & le mesurage ; & ils ne peuvent les vendre qu'avec la permission du grand-maître & en justice réglée ; le tout sous peine d'amende & de répétition du quadruple contre les acheteurs & les vendeurs.

Quant aux bois qui appartiennent au Roi, tant ceux qui sont actuellement en sa main, que ceux qui sont donnés en appanage, en engagement, usufruit ou autrement, même ceux qui sont tenus du Roi en grurie, grairie, ségrairie, tiers ou danger, ils ne peuvent être vendus en tout ou partie, soit futaies ou taillis, que sur un réglement du Conseil ou sur lettres-patentes vérifiées, & par le grand-maître, dans toutes les formalités de l'ordonnance.

Mais, malgré sa prévoyance, c'est dans les ventes de futaies appartenantes aux communautés, aux abbayes & au Roi, que se font les meilleurs coups, tant pour les marchands qui achetent, que pour les bénéficiers & pour les officiers des eaux & forêts, sur-tout pour les grands-maîtres qui vendent, soit en procurant la

coupe ſous prétexte de réparations enflées, ſoit en bruſquant l'adjudication des bois & des réparations, ſoit en modifiant l'aſſiette des ventes & des réſerves, ou en facilitant le gain, le crédit & la décharge des adjudicataires, &c.

Bois en Grurie, Grairie, Tiers & Danger, Ségrairie, Très-fonciers & Paragers.

On appelle *ſégrayers*, ceux qui ont des bois où le Roi a part par indivis; & ces bois communs s'appellent *ſégrais* ou ſégrairies.

Et on appelle bois tenus en grurie, grairie, tiers & danger, ceux dont le *très-fonds*, c'eſt-à-dire, la propriété, appartient totalement à des particuliers ou à des communautés; mais à la charge d'en rendre un certain droit ou part au Roi ou autre Seigneur, qui prend ſa part à ſon choix, en bois ou en argent, ſur le prix de la vente; & cette part ou droit eſt différent ſuivant la tenure du bien.

Le droit de *grurie* eſt de la moitié: celui de *grairie* eſt différent ſuivant les lieux; à Orléans il eſt de deux ſols & demi d'une part, & dix-huit deniers d'autre: & le droit de *tiers & danger* (qui ſe perçoit principalement en Normandie) eſt du tiers pour le droit de tiers, & du dixieme pour le droit de danger; en ſorte que de trente arpens de bois vendus trente mille livres, celui à qui le tiers & danger en eſt dû, a à choiſir, ſoit treize mille livres ou le bois de treize arpens, pourvu qu'il ait en même temps le tiers & le danger; car il y a bien des bois qui ne doivent que l'un ou l'autre, le tiers ou le dixieme.

On appelle *très-fonciers* ou *paragers*, ceux qui ont des bois ſujets à ces ſortes de droits; & on les paie au Roi, à cauſe de la juſtice qu'il y fait exercer par ſes officiers, pour la conſervation des bois. Cependant on ſe regle ſur l'uſage des lieux, pour ſavoir ſi le droit eſt dû, & de combien il eſt. Et même les morts-bois, dont nous avons parlé ci-devant, ne ſont ſujets à aucun de ces droits, c'eſt-à-dire, que les très-fonciers prennent ou vendent les morts-bois, ſuivant l'uſage des biens, ſans en faire part en eſſence, ni en eſtimation au Seigneur de qui leurs bois relevent en grurie, grairie, tiers ou danger.

Sept ſortes de Ventes de Bois.

III. On appelle *ventes ordinaires*, celles qui ſe font réglément tous les ans dans les taillis ou futaies qu'on a mis en coupes réglées par triages, comme on l'a expliqué ci-devant: & on appelle *ventes extraordinaires*, toutes celles qui ne ſe font pas de coupes réglées: telles ſont les ventes des chablis, des baliveaux, des futaies entieres, comme il s'en fait ſouvent dans les bois des abbayes.

Des ſept ſortes de ventes qui ſe font dans les forêts, les deux premieres & les plus ordinaires ſont la vente des taillis & la vente des futaies: mais il eſt de l'économie de ne vendre les uns & les autres que par cantons & en coupe réglée, & il faut y laiſſer des baliveaux, comme nous l'avons expliqué ci-deſſus. On vend les futaies par arpent ou par pieds d'arbres; mais le meilleur & le plus ordinaire eſt de les vendre à l'arpent; c'eſt le plus court, il y a moins de fraude & de danger à craindre, moins d'embarras & de diſpute pour l'abattis, l'encrouage & la vidange des bois: on ſe défait du mauvais comme du bon, c'eſt le ſeul moyen de réceper ce qui doit l'être; & chaque canton de la forêt ſe trouvant exploité à ſon tour, tout le bois ſe renouvelle, & l'on a toujours dans ſa forêt des bois de tous les âges qui l'entretiennent dans toute ſa valeur. C'eſt auſſi pourquoi l'ordonnance défend la vente des futaies par pieds d'arbres, parce que cela dégrade & ruine les forêts.

La troisieme sorte de vente est celle des *chablis*, qui comprend les bois de délit, ainsi, que ceux que le vent a abattus ou rompus. Ces sortes de ventes sont plus ordinaires dans les forêts du Roi, parce qu'elles sont ordinairement plus vastes & plus exposées aux inconvéniens; on y adjuge les chablis en l'état qu'ils sont au dernier enchérisseur, après que les officiers ont dressé procès-verbal de leur état. Les particuliers qui ont peu de bois, trouvent mieux leur compte à employer eux-mêmes leurs chablis, ou à les façonner & vendre en détail.

La quatrieme vente est celle des *baliveaux sur taillis*, parce qu'il est permis à chaque particulier de disposer de ses baliveaux, quand ils ont plus de quarante ans dans les taillis, & de cent vingt ans dans les futaies.

La cinquieme est la *vente par éclaircissement*, qui se fait pour éclaircir les bois trop garnis, principalement les taillis qui étouffent & languissent sous les grands arbres, lorsqu'ils sont trop gros & trop drus.

La sixieme vente est celle qui se fait *par pieds d'arbres* : on la pratique quelquefois dans les forêts qui sont bien touffues & garnies de gros arbres dont on craint le dépérissement. On vend ces arbres par pieds & non à l'arpent; & souvent du nombre de ceux qu'on abat, les propriétaires se réservent ceux dont ils peuvent avoir besoin. Mais cette sorte de vente est sujette à quelques inconvéniens, & on ne doit la mettre en usage qu'avec circonspection, pour les raisons qu'on vient de dire.

Et la septieme est la *vente par récepage*, qui se fait quand les bois ont été incendiés ou gâtés par vol, maléfices, négligence de bûcherons, par mal-façons ou autres délits, ou quand des taillis ont été considérablement broutés par les bêtes fauves, les bestiaux ou par les gelées, car on doit vendre & réceper tous ces bois, pour qu'ils repoussent du pied; & c'est particuliérement dans ce cas qu'il faut veiller, pour que tout soit bien coupé à fleur de terre, & qu'il ne reste ni houssiere, ni chicot, ni bruyere.

Précautions pour l'achat des Bois.

IV. Avant que d'acheter des bois, il est nécessaire, 1°. de les parcourir attentivement, pour savoir combien le bois contient d'arpens; s'il est vif, sans clairieres & bien garni; si les plants sont de bonnes especes, gros & grands, & non sur le retour; & ce qu'il en faudra rabattre pour livrer les chauffages & autres charges dues en essence.

2°. Voir à quoi les bois sont propres; quel en sera le débit le plus facile, le plus lucratif & le plus prompt, soit en charpente, sciage, charronnage, ou bois à brûler; la quantité qu'il en peut faire de chaque espece, les débouchemens qu'il en faudra avoir, &c. la proximité des villes, des bois, &c.

3°. Songer à la sûreté & au coût des voitures, aux droits de péage & d'entrée, & à tous les frais & faux-frais qu'il y a à faire, tant pour parvenir à l'adjudication des bois, que pour l'exploitation, l'abattage, l'équarrissage, les autres façons, vidanges & voitures, gardes de ventes & ports, & autres dépenses attachées à ce commerce; se mettre en état de pouvoir exploiter la vente dans le temps marqué par l'adjudication, ou dans le temps propre pour le débit; avoir le monde, les outils, voitures & argent nécessaires pour cela; prévoir les accidens qui y peuvent arriver, principalement pour la perte qu'on feroit, & le dédommagement qu'il faudroit payer, si les bois n'étoient pas enlevés à temps, ou s'il les faut faire flotter, &c. Et, en comptant toute la dépense & le produit, voir quel peut être le gain.

Estime de ce qu'un Bois peut rendre.

V. Le principal point est de connoître à quoi le bois est propre, & ce qu'il peut rendre.

Quand on voit des futaies pleines, situées en bon fonds, qui ont peu de soleil; par exemple, lorsqu'elles sont exposées au nord, & qu'elles ont de grands arbres bien pressés, le bois en est presque toujours tendre, & plus propre à la menuiserie qu'à bâtir : il n'en est pas de même des arbres élevés dans des vallées ou dans de fortes plaines. Mais si la forêt est crûe sur le gravier & peu garnie, ou si le plant est dans un terroir sablonneux ou poreux, bien exposé au midi, comme on en voit dans les haies & au bord des forêts, le bois en est rustique, dur & très-propre pour la charpente, comme le sont les baliveaux bien exposés au soleil, parce qu'ils sont durs, francs, nets & de longue durée : au contraire, les menuisiers & les sculpteurs n'emploient guere de ces bois-là, parce qu'ils sont trop durs & rebelles à l'outil. Au surplus, voyez ci-après l'article III, *du débit particulier de chaque espece de bois.*

Le bois de *brin*, c'est-à-dire, celui dont les arbres de l'âge sortent directement de terre, donnent les belles tiges & sont propres aux grands œuvres; mais ordinairement le bois n'y est pas si dru : ceux qui viennent sur souches par cepées, fournissent plus de bois, mais il n'est propre ordinairement qu'aux petits ouvrages & à brûler.

Les marchands font plus de cas d'une vente où le bois est mêlé de différentes especes, comme chênes & hêtres de différens âges, ormes, charmes & blancs-bois, que quand il n'est planté que d'une seule espece, fût-ce tous chênes, parce que la vente en est moins lourde, & qu'il s'y trouve plus de ressources & de débit, pourvu toutefois que le plant dominant soit de bonne essence.

Quant à la maniere de connoître ce qu'un bois peut rendre.

1°. Pour savoir le produit de celui que l'on achete en *grume*, c'est-à dire, sur pied ou sans être équarri, il faut visiter les arbres, en prendre, avec un cordeau, les hauteurs & grosseurs, & juger ce qu'on en pourra tirer de pieces de charpente & de bois de corde.

Si c'est une grande forêt, lorsqu'on sait combien elle a d'arpens, on la divise par demi-arpens ou par quartiers, & on en fait la supputation totale, ou en évaluant tous les quartiers l'un après l'autre, ou en en prenant seulement quelques-uns dans chaque canton de la forêt, pour juger du total par estime, le fort portant le foible : on fait un mémoire de toute cette évaluation, elle aide beaucoup à réussir dans l'achat des ventes.

Pour prendre la hauteur d'un arbre. On prend quelqu'un avec soi qui mesure l'arbre à deux toises au dessus du pied; & à quelque distance de là, on juge, à vue d'œil, du surplus de l'arbre à proportion des deux premieres toises. Quand un arbre est isolé, on mesure aussi sa hauteur par l'ombre avec une canne ou un pieu qu'on fiche en terre, & dont on mesure l'ombre, disant, si un pieu d'un pied donne, par exemple, demi-pied d'ombre, 25 pieds d'ombre de l'arbre donneront 50 pieds de hauteur pour ledit arbre.

Pour savoir combien un arbre en grume aura d'équarrissage. On le mesure en grume à la couronne, c'est-à-dire, à demi-pied de terre, avec un cordeau : si l'arbre ne passe point deux toises & demie de grosseur, il en faut ôter la neuvieme partie de ce que le cordeau aura de longueur, & le reste sera la largeur qu'auront ensemble les quatre faces de l'arbre quand il sera équarri.

S'il a en grume trois toises ou trois toises & demie de couronne, on en ôte la

septieme partie ; pour quatre toises ou quatre toises & demie, on en ôte le septieme, & le vingtieme des six autres septiemes : si l'arbre est de six toises ou six toises & demie, on retranche le cinquieme & le douzieme des quatre autres cinquiemes, & ainsi du reste à proportion.

Quand on a ainsi pris l'équarrissage de son bois en grume, on l'écrit sur son mémoire après la hauteur, & ayant ainsi la longueur & largeur de son bois de charpente, on en fait la réduction à la piece, comme on l'a dit ci-devant au chapitre des matériaux, premiere partie ; ensuite on fait un total de la quantité, & un autre du bois à brûler ; & on voit par-là, à peu de choses près, ce que toute une forêt peut rendre.

Estime du produit des Taillis.

2°. Pour juger de ce que peut produire un bois, soit taillis ou autre, qui n'est pas bon à débiter en charpente, menuiserie ni fente, mais seulement en bois à brûler, on compte la quantité de brins ou de pieds qui se trouvent dans un demi-quartier, en observant les mêmes choses que nous avons dites pour les futaies. On prend la grosseur d'un pied du fort au foible, & sa longueur, pour savoir combien on aura de longueur de bois de corde de trois pieds & demi, ou autre ; & par-là combien on aura de cordes, comme on le va voir.

Si les grosseurs ont depuis dix-huit jusqu'à vingt pouces, on en fait des bûches, dont cent seize font une corde : si le bois est plus gros, on voit au premier coup d'œil s'il peut se fendre en plusieurs parties égales ou à peu près, puis on en fait la supputation.

Quand c'est un bois mêlé de plusieurs grosseurs, depuis douze jusqu'à dix sept pouces, il en faut environ deux cens quarante longueurs.

Si ce sont des bois taillis qui soient d'une même grosseur, depuis six jusqu'à huit & neuf pouces, il faut environ huit cens longueurs pour une corde.

Ensuite on doit aussi examiner, à vue de pays, ce que le branchage peut donner de fagots. Par ce détail, on fait toujours son compte, & on ne manque guere de faire de gros gains sur les bois.

Marché de Bois.

Les clauses du marché font souvent la perte du bourgeois qui vend, ou du ventier qui achete.

1°. Il est bon, pour l'un & pour l'autre, que le marché soit passé pardevant notaires, & que toutes les conventions y soient marquées, plutôt que par contre-écrits.

2°. La caution du paiement est due de droit par le marchand qui achete, comme la garantie par le vendeur, qui doit s'obliger à livrer passage pour débarder & conduire ses bois jusqu'au port ou autre lieu, parce que le marchand auroit trop à perdre s'il n'y avoit pas de grands chemins auprès des ventes, & s'il falloit dédommager ceux par-dessus les terres desquels on passeroit pour y aller.

3°. Le vendeur de son côté stipulera que les bois seront coupés, usés & vidés, de la maniere, dans les temps & sous les peines que l'ordonnance a marquées pour les bois du Roi.

4°. On conviendra du temps de vider la vente qui est arbitraire, & que le marchand obtiendra le plus long qu'il pourra, afin qu'il puisse façonner, débiter, vendre ou débarder ses bois à son aise, & qu'il ne soit point exposé souvent par quelque retardement imprévu à les enlever précipitamment, ou à payer de gros

dommages & intérêts au vendeur, à cause qu'ils empêcheroient ses bois de repousser.

5°. On fixera le nombre & le lieu des fosses à charbons & à cendres; on conviendra si le marchand sera obligé de les repeupler; & il tâchera d'avoir la permission de couper les bois hauts & bas en toutes saisons & sans réserve, ou de les faire débiter en telles sortes d'ouvrages qu'il voudra, & d'y faire telles commodités qu'il jugera à propos pour le débit de son bois.

6°. Si le vendeur se réserve quelques arbres ou baliveaux, comme il est de sa prudence de le faire, on conviendra, pour l'un & pour l'autre, qu'ils seront marqués, mais que l'acheteur n'en sera point responsable s'ils sont brisés ou coupés par encrouement ou autrement, même par les ouvriers; non plus que du dégât des taillis, pourvu qu'il n'y ait point de la faute de l'acheteur, sauf au vendeur à se pourvoir contre ceux qui auroient fait le mal; & qu'à tout événement, l'acheteur ne sera tenu que de laisser d'autres arbres de réserve, en prenant ceux qui auront pu être endommagés.

7°. Si le vendeur charge le marchand de repeupler quelques endroits de ses bois & d'en défricher d'autres, le marchand doit stipuler que les terres qu'il défrichera, seront exploitées à son profit, du moins jusqu'au temps de la vidange, & qu'il ne sera point responsable du dégât que les bestiaux pourroient faire dans les endroits repeuplés. Il tâchera aussi d'avoir seul, en récompense, la glandée, le pâturage & autres profits du bois, jusqu'au temps qui lui est accordé pour en faire la vidange.

8°. Enfin le prix sera payable à plusieurs termes en plusieurs années, & la plus grande partie après la vidange des bois, afin que le marchand ventier puisse payer plus facilement, & qu'il ait toujours pardevers lui de quoi se dédommager si on l'inquiete dans son achat.

Article II. *Usance du Bois.*

L'usance du bois en comprend l'abattis & les façons.

I. Nous avons parlé du temps & des regles de la coupe, au chapitre *des bois*; & ce qu'il y a ici à ajouter pour les marchands ventiers, c'est qu'ils doivent nécessairement les avoir coupés avant le quinze d'Avril, & les vider dans le temps porté par leur adjudication, sous peine de confiscation & de gros dommages & intérêts. Tous les bois de charpente doivent être marqués du marteau particulier que le marchand doit avoir: il est garant de ses commis, gardes & bûcherons: il doit leur donner des mesures des longueurs du bois, conformes aux ordonnances du Roi & de la ville: il est responsable de tous les délits qui se commettent dans les ventes & autour, jusqu'à *l'ouie de la coignée*, qui s'étend à cinquante perches pour les bois de cinquante ans & au dessus, & à vingt-cinq perches pour ceux d'au-dessous, ce qui s'appelle *réponce* de la vente. Le marchand ventier ne peut faire de charbon & de cendres qu'autant qu'il en est dit par son marché, & ainsi de quelques autres menus points que la seule lecture de l'ordonnance apprend.

Selon l'usage des environs de Paris, les fermiers & marchands de bois ont jusqu'à la Saint-Martin, & au plus tard jusqu'à Noël, pour façonner & vider leurs coupes de taillis. Pour les futaies, il n'y a point de regle que la possibilité de la forêt, sur laquelle le temps de l'abattis & de la vidange des bois est ordinairement réglé, par le cahier des charges de l'adjudication.

Débits

Débits du Bois.

II. On appelle *débits du bois*, les différentes façons auxquelles on l'emploie dans les ventes pour s'en défaire: on en fait du bois de charpente, du merrain ou du bois de fente & d'ouvrage; du bois de sciage, de charronnage & à brûler; & on en tire des écorces, du charbon & des cendres qui sont tous de bon débit. Ordinairement c'est aux acheteurs & aux usagers à payer l'abattage.

Remarques sur les débits & sur les défauts du bois.

1°. Les *taillis* ne se débitent ordinairement qu'en fagots, charbons & cendres, ou au plus en cotrets & falourdes, en bois de corde, en perches & en cerceaux, quand ils sont d'une venue un peu heureuse: le menu branchage s'emploie en bourrées; & lorsque les taillis sont d'une belle coupe, on en fait, sur-tout des jeunes baliveaux, quelques menues pieces de charpente, de sciage ou de fente, comme solives, limons, &c. C'est pourquoi dans bien des endroits on ne coupe point les taillis, qu'ils ne limonent (voyez ci-après *limons*). On emploie aussi les chêneaux, les saules, les merisiers, les bouleaux & les châtaigniers, même le coudrier, le marsaut & le frêne, en cercles grands & petits, principalement dans les pays de vignobles. On écorce les chêneaux, les tilleuls, les aunes & les noyers qui s'y trouvent, parce que les écorces de ces arbres sont fort recherchées.

Les *futaies*, & les arbres de réserve qui, dans les taillis, tiennent lieu de futaie, fournissent presque seuls tout le bois de charpente, de sciage, de charronnage, de fente, & une bonne partie de celui à brûler. Après le débit des tiges, avant d'employer le branchage en cordes, falourdes, cotrets, charbon, fagots, bourrées & cendres, on en tire quelques petites pieces d'équarrissage, qui valent, si l'on en a besoin, toujours mieux que du bois de corde: on en fait aussi du bois de sciage, si les tronçons de branchages ont six pieds de long; car il ne faut pas scier de bois à de moindres longueurs. Les branchages servent encore à faire des courbes de bateaux, dont le débit est très-bon près de la mer & des rivieres navigables: on en fait aussi des rais de roues & autres pieces de charronnage, quand les bouts qui restent n'ont pas un peu plus de deux pieds & demi de longueur; car en ce cas, ils seroient bons à distribuer en bois de fente.

2°. Comme chaque espece de plant a son mérite particulier, il faut les débiter suivant leur terrein, leur qualité & le courant de la consommation: par exemple, employer en pieces de menuiserie les bois tendres; & en charpenterie, ceux qui sont durs & crûs dans un fonds sec & chaud. Et quoiqu'il faille toujours tendre au meilleur débit, qui est ordinairement l'équarrissage; cependant lorsqu'on a beaucoup de bois, on doit l'employer en toutes façons, de différens échantillons & grosseurs, afin que le débit en soit plus prompt à cause des différens usages auxquels ils sont propres: mais sur-tout faire de ce qui se consomme le plus dans la province ou autres lieux, où le marchand a ses correspondances.

3°. On débite le bois, ou façonné, ou en *grume*, c'est-à-dire, en morceaux bruts & non travaillés, comme les pilotis, limons, masses, fleches, jantes & autres pieces de charronnage; & quand la grume est propre pour un autre usage, il est aisé d'en savoir la portée. La maniere de réduire le bois de grume au quarré, est expliquée ci-devant, à l'article de ce qu'un bois peut rendre.

Tous les bois qu'on débite, doivent être d'*échantillon*, c'est-à-dire, tous de la grosseur marquée pour chaque piece: le volume de l'échantillon est différent suivant les lieux; & c'est au marchand à suivre ceux des endroits où il destine son

bois, pour qu'il y soit de vente. Nous marquerons ici les échantillons des bois qu'on débite à Paris, comme le lieu de la plus grande consommation.

4°. Il ne faut ni aubier, ni bois roulés, ni tranchés, parmi ceux qu'on débite façonnés.

L'*aubier*, qu'on appelle autrement *aubour* ou *aubet*, est la partie molle & blanche qui fait un cerne entre l'écorce & le vif de l'arbre, *alburnum* : & il ne faut point le confondre, ni avec l'aubour (*alburnum*), ni avec l'aubier (*opulus*), l'un arbre, & l'autre arbrisseau. L'aubier dont il s'agit ici, est ce que les ouvriers appellent le *lard du bois*; & c'en est effectivement comme la graisse, que la seve de chaque année produit, pendant que l'aubier de l'année précédente, qui joint le vif de l'arbre, se change en sa substance. L'aubier est pernicieux dans l'usage, & le bois où il y en a, ne peut servir, ni en charpente, ni en merrain, ni en sciage, parce qu'il communique un goût de fût à tout ce qu'on met dans des vaisseaux faits de bois où il y a de l'aubier, qu'il se pourrit très-vîte dans les lieux humides, & que dans les endroits secs il est bientôt plein de vers, & gâte tous les bois voisins. Il est défendu aux charpentiers & menuisiers, par leurs statuts, d'employer aucun bois où il y en a. Celui du chêne a ordinairement un gros pouce ou un pouce & demi d'épaisseur. Les ouvriers appellent bois *flacheux* ou pleins de *flaches*, celui dont on n'a pas ôté tout l'aubier, ou (pour parler comme eux) qui n'est pas bien équarri à vive arrête.

Le *bois roulé* est celui dont les cernes ou crûes de chaque année sont séparées & ne font pas corps avec tout l'arbre ; ce qui vient souvent de ce que l'arbre a été battu des vents pendant qu'il étoit en seve : ces sortes de bois ne sont jamais bons à mettre en œuvre, si ce n'est pour de petits ouvrages. Quelquefois le bois roulé ne se connoît & ne devient vicié, qu'après qu'il a été mis en œuvre ; ce qui se voit aux rognes ou mousses qu'il jette en dehors, comme des champignons ou mousserons.

Le *bois tranché* est celui qui a le fil de travers ; en sorte qu'au lieu de suivre tout droit le long de l'arbre, il le traverse souvent d'un côté à l'autre. Il ne vaut rien à débiter en ouvrages de fente, ni pour porter de longueur ou autrement, parce qu'il s'éclate aisément.

On ne doit pas non plus employer le bois *noueux* à porter de long, à cause du défaut de ses nœuds.

Le *bois rouge* est un bois échauffé, sujet à devenir tout plein de petites taches blanches, noires & rousses, ainsi qu'à pourrir ; c'est pour cela que quelques ouvriers l'appellent bois *pouilleux*. Il est encore d'un plus mauvais usage que ceux qui sont restés quelques temps *charmés*, *ceinturés*, ou *écorcés* sur pied : ceux-ci ne sont cependant pas d'un bon service, parce que le bois se desseche par sa substance, & dépérit bien plus vîte que quand on l'emploie peu de temps après l'avoir coupé vif & sain.

Le *bois gélif*, c'est-à-dire, le bois gersé ou fendu par la gelée, est de meilleur service.

Les *malandres* sont des bois gâtés & pourris qui ne peuvent être employés.

Bois de Charpente.

On appelle bois de charpente, ou *bois quarré* & bois d'équarrissage, tout le bois équarri destiné à bâtir, pourvu qu'il soit au dessus de six pouces ; & selon qu'il est débité, chaque piece a son nom particulier, suivant sa grosseur.

Le marchand ventier emploie, pour la charpente, les plus belles tiges de sa vente ; & quoiqu'elle ne soit pas bien considérable, il faut toujours tendre à l'équar-

tissage, parce que c'est le débit le plus prompt, qui coûte le moins de frais, & qui donne de plus fortes sommes. Les bons arbres pour la charpente sont les arbres de *brin*; ceux qui sont venus sur souches valent bien moins.

Le marchand doit se garnir d'abord des gros échantillons, comme poutres de plusieurs longueurs & grosseurs, arbres de pressoirs, jumelles & autres pieces; mais seulement autant qu'il lui en faut pour l'assortiment de ses marchandises, de peur que le reste ne soit plus que du fretin.

Il aura soin de proportionner le nombre & les échantillons de ses pieces de charpente au débit courant, & que tout son bois soit bien équarri à vive-arrête: car il se vend bien plus tôt que lorsqu'il est flacheux, & que les angles n'en sont point ouvragés jusqu'au vif.

Le gros bois tortu qu'il trouvera, ou (pour parler dans les termes de l'art) le bois *bombe* ou *bouge*, s'emploiera en *courbes* qui serviront à faire des cintres, des toits de dômes ronds, des genoux de navires, des esseliers, des chevrons cintrés, des culs-de-four, ou autres pieces de bâtimens, moulins ou navires, suivant leur grosseur & les lieux de débit.

On ne débite le bois de charpente qu'à la piece ou au cent. La piece de bois est de douze pieds de long, sur six pouces d'épaisseur & autant de largeur, ou la valeur qui revient à cinq mille cent quatre-vingt quatre pouces de bois, pour le contenu de toute une piece; de sorte qu'une poutre est souvent comptée pour quinze ou vingt pieces de bois. Tout le bois de charpente se réduit à cette mesure, soit pour la vente, pour la voiture, ou pour le toisé des ouvrages. On le taille toujours en longueur, depuis six pieds jusqu'à trente, en augmentant les pieces toujours de trois pieds en trois pieds. Celles de menuiserie ne vont guere qu'à quinze pieds, avec la même gradation.

Les charpentiers appellent bois *affoiblis*, ceux qu'on a rendu courbes, qu'on a taillés en cintre; les bois affoiblis exprès, sont toisés de la grandeur de leur bossage, & les courbes de la grandeur de leur plein cintre; c'est-à-dire, qu'il faut comprendre le plus grand vide de la courbe avec la largeur.

Le bois quarré se mesure par toises. Quand il y a des pieds au-dessous des toises, on ne les compte pas jusqu'à un pied trois quarts; depuis deux pieds jusqu'à trois, on les compte pour demi-toise: mais il faut rabattre les flaches & les malandres; on ne les rabat pourtant pas aux voituriers. Au surplus, voyez ce qui a été dit ci-devant sur la charpente & la menuiserie, au premier livre de la premiere partie.

Bois de Fente, Merrain & Bois d'ouvrage.

Le bois de fente sert à faire, 1°. le merrain à futailles; 2°. le merrain à panneaux pour la menuiserie; 3°. tout ce qu'on appelle *bois d'ouvrages*, c'est-à-dire, lattes contre-lattes, échalas, éclisses, seaux, cercles, pelles, bardeau & tous les menus ouvrages qu'on travaille dans les forêts.

On choisit, pour la fente, le meilleur bois de la vente, & presque toujours le chêne; mais on doit sur-tout rejeter tout le bois tranché, roulé, échauffé & noueux. On y emploie les tronçons, qu'on coupe ordinairement au bout d'en bas de l'abattage; car tout le corps de l'arbre n'est pas propre pour la fente. Le bois rustique & nouailleux, qui a crû sur le gravier exposé au plein midi, ne se peut fendre qu'un peu vers le tronc.

1°. Le *merrain à futailles*, qu'on appelle autrement *bois à barils*, ou *bois à douvains*, se débite en pieces qu'on appelle *douelles*, & qui ont depuis sept jusqu'à neuf lignes, ou trois quarts de pouce d'épaisseur, & depuis quatre jusqu'à sept

pouces de largeur; mais, quant à la longueur, elles sont différentes, suivant la jauge des lieux & l'usage qu'on en veut faire.

Le merrain de pipe est de quatre pieds de long.

Celui des muids, qu'on appelle autrement *buisserie*, est de trois pieds.

Et celui des bariques & demi-queues, feuillettes ou demi-muids, est de deux pieds & demi.

Chaque douelle ou piece de merrain à futaille a sa piece d'enfonçure, qui est de même de sept à neuf lignes d'épaisseur : mais elle n'a que deux pieds de long & six pouces de large pour les fonds de muids; & pour les demi-muids ou feuillettes, un pied & demi de long, & au moins quatre pouces de large.

Toutes douelles, soit de corps ou d'enfonçure, qui sont au-dessous des échantillons ci-dessus, soit en longueur, largeur ou épaisseur, sont réputées rebuts ou effutages.

On fait encore avec le merrain, des douves qui s'emploient en tonneaux, cuves, baquets & autres vaisseaux, & en bardeau pour couvrir les maisons.

2°. Outre les tonneaux, cuves, baquets & bardeau, le bois de fente se distribue aussi en panneaux, dont on fait du parquet, des lambris & autres ouvrages de menuiserie. On donne aux panneaux quatre pieds de long sur un pouce & demi d'épaisseur : il y en a qu'on ne fait épais que d'un pouce; mais ils ont tous au moins six pouces de large.

Les belles tiges des hêtres, sur-tout quand ils sont du double ou triple âge, & celles des trembles, se débitent aussi en merrain à douves, bardeau & panneaux.

3°. On tire encore des tronçons de fentes, la latte, tant quarrée que volice.

4°. Les bons échalas, qu'on appelle *échalas de quartier*, & en plusieurs endroits du *paisseau*, se font encore de fente de chênes, & ordinairement des tronces qui ne sont pas assez bonnes pour de la latte. On fait des échalas depuis trois pieds de long jusqu'à quinze : les petits servent aux vignes, les grands aux berceaux & aux espaliers.

Pour les environs de Paris & de la Loire, sur-tout dans l'Orléanois, on fait les échalas de quatre pieds & demi de long sur environ un pouce de quarré : il y a quarante échalas à la botte pour Paris, & cinquante pour la province, quoiqu'entre marchands, on vende les échalas au millier.

Ceux de six, neuf, douze, & même de quinze pieds de longueur sont d'un bon débit à Paris pour le treillage : il y en a vingt-cinq dans chaque botte.

On en fait aussi des petits, de quatre à cinq pieds de long sur un pouce de large, & il n'y en a que vingt-cinq à la botte. Dans l'Auxerrois on n'en fait point qui ne passent six pieds : ils les appellent des perches; & c'est le seul canton de France où l'on mette la vigne en perches.

On fait aussi des échalas de bois rond; on en met cinquante à la botte de quatre pieds de long : ils ne se vendent pas si bien que ceux de quartier.

On donne au plus six livres de façon pour fendre & mettre en botte un cent de bottes d'échalas de quartier; & on le vend depuis quarante jusqu'à soixante livres. Le cent d'échalas ronds vaut dix à douze écus.

5°. On emploie encore le bois de fente en *éclisses*, qui servent à faire des minots, boisseaux ou bichets, seaux, cribles, tambours, pelles, cerceaux & autres ouvrages de cette espece.

Les éclisses pour minots ont quatre ou quatre pieds & demi de longueur, & trois pieds pour les seaux; & l'enfonçure des minots est de dix-huit pouces en quarré, & celle des seaux d'un pied.

Après que des tronçons de fente on a tiré les différentes pieces de débit ci-dessus,

il reste assez souvent des longueurs d'arbres de six pieds & plus; on les fait équarrir pour les débiter en sciage.

Le cercle, tant à cuves qu'à demi-muids & demi-queues, est aussi de bon débit: après le chêne, le châtaignier & le frêne y sont les bois les plus propres. On doit choisir, pour les cercles à cuves, les perches les plus grosses, les plus grandes & les plus droites; il les faut de longueur de huit à neuf pieds pour les cercles à demi-queues, & de cinq à six pieds pour ceux à demi-muids. On fait aussi beaucoup de cercles de noisettier, de bouleau, de saule, de marsaut & merisier.

Bois de Sciage.

Les pieces de charpente & de fente étant tirées d'une vente, le marchand examine ce qu'il peut débiter en sciage.

Le bois de sciage sert principalement pour la menuiserie; on le débite en planches, solives, chevrons, poteaux, limons & battans, gouttieres, membrures & contre-lattes. Tout le bois quarré, qui n'a pas six pouces d'épaisseur, est compris dans le bois de sciage. On y emploie beaucoup de bois tendres, sur-tout pour la boiserie, comme parquetage, lambris & plafond.

On fait façonner le bois de sciage, ou par des scieurs de long, ou dans des moulins à scie; mais il doit être sans flache, bien travaillé à vive-arrête, & non *méplat*, c'est-à-dire, n'être pas plus épais d'un côté que d'autre. On fabrique pourtant, pour des clôtures & autres ouvrages grossiers, de grosses planches qu'on appelle *dosses* ou *croutes*, qui ne sont sciées que d'un côté, & qui, de l'autre, ont quelqu'aubier, quelqu'écorce ou inégalité.

Toutes les *planches* se débitent d'environ un pied de large; les plus ordinaires servent en menuiserie, & sont d'un pouce d'épaisseur franc-sciées, sur trois pieds & demi ou quatre pieds de longueur. Celles à cuves ont un pouce & demi d'épaisseur; on en fait de deux pouces franc-sciées, sur douze à treize pouces de large; & il y en a qui ont jusqu'à quatorze, quinze & seize pouces de largeur, qui servent aux trapes. Les *planches d'entrevoux* n'ont qu'un demi-pouce, ou au plus neuf lignes d'épaisseur sur neuf pouces de large.

Les *solives* se font de cinq à sept pouces de grosseur, de longueurs différentes, mais de bon bois pour bien porter. Les solives de brin ont depuis quinze pieds jusqu'à trois toises ou trois toises & demie de longueur. Quand on trouve des brins de cette portée, on ne les scie point, on les équarrit seulement de sept à neuf pouces de grosseur, & ils sont fort recherchés.

On débite les *poteaux* de quatre à six pouces de grosseur; les charpentiers en font des clôtures, pans, &c.

Les *limons* qui servent à porter les marches, & forment la rampe des balustres d'un escalier, & les *batans* de porte cochere, se font de quatre pouces sur un côté, & huit sur l'autre; ou de quatre & neuf, de quatre & dix, de cinq & dix, de cinq & douze.

Les *chevrons* vont vîte à la vente, parce qu'il en faut & aux charpentiers pour porter la couverture des maisons, & aux menuisiers. On les scie ou de trois pouces sur une face, & de quatre sur l'autre; ou de quatre pouces en quarré.

La *contre-latte* sert pour couvrir en ardoise, & n'a qu'un demi-pouce d'épaisseur sur quatre à cinq pouces de large.

Les *gouttieres* sont d'un grand usage en province, & d'un bon débit; mais il faut en choisir le bois de brin sain, sans nœuds, roulure, aubier ni gersure, & qu'il ait huit à neuf pouces d'équarrissage; puis on le scie par le travers d'un angle à l'autre: on en forme la gouttiere en creusant une de ses trois faces jusqu'à un bon pouce

d'épaisseur sur chaque bord, & on la met à couvert, afin que le hâle ne la tourmente point. Les gouttieres se font ordinairement de six pieds jusqu'à trois toises & demie de longueur.

Les *membrures* servent à la menuiserie & à la charpenterie, & sont de deux sortes, toutes deux de six pouces de large; mais l'une n'a que deux pouces d'épaisseur, & l'autre en a trois.

Les scieurs de long sont sujets à croquer leur ouvrage : c'est à quoi le marchand doit veiller; & parcourir souvent sa vente, le pied-de-Roi à la main, pour savoir si les échantillons sont bien débités.

Les marchands de bois quarré & les charpentiers appellent *brin de bois* ou *bois de brin*, les pieces dont on a seulement ôté l'aubier pour les équarrir, & dans lesquelles se trouve en entier le cœur du bois, en quoi consiste sa principale force. Ils appellent au contraire *bois de sciage*, les pieces qui ont été refendues par les scieurs de long, & auxquelles il ne se trouve qu'une petite partie du cœur du bois, non pas au milieu de la piece, mais à un de ses angles. Le bois de brin est incomparablement meilleur & plus fort que celui de sciage, & il est facile à distinguer par le bout de la piece nouvellement sciée. Les connoisseurs mettent au nombre des causes du dépérissement des forêts en France, la trop grande consommation qui s'y fait de bois de brin, depuis environ un demi-siecle, c'est-à-dire, depuis que les architectes ont inventé les plafonds dans les bâtimens; parce que ces plafonds, quoique d'un grand ornement, exigent des bois de l'âge d'environ quarante ans; au lieu qu'auparavant les planchers de solives se faisoient de bois de sciage, que l'on ne tire que des bois de futaie qui ont acquis leur âge parfait.

Bois de Charronnage.

Il comprend tout ce que les charrons emploient pour faire des charrues, roues, charrettes, carrosses & autres voitures, &c. Le frêne, le charme, l'érable, & principalement l'orme, fournissent présque tout le bois de charronnage. La meilleure partie s'en débite en grume; & tout y sert, même les forts branchages, droits ou tortus, pourvu qu'il n'y ait point trop de nœuds; car les charrons emploient aux rais de roues, aux charrues ou ailleurs, jusqu'aux petits morceaux, gros comme la jambe; & tout ce bois-là s'appelle *bois à débiter*. Les *rais* se font de chêne.

Si on y trouve des grumes de deux ou trois pieds & demi d'équarrissage, qui puissent porter quatre à six pouces d'épaisseur, il faut les débiter dans leur largeur en tables, que les meûniers cherchent pour faire leurs rouets & tours de lanternes. Au surplus, voyez ci-après le *débit particulier de l'orme*.

Bois de Chauffage.

Depuis le commencement du dix-huitieme siecle, le prix du bois à brûler a augmenté en France des deux tiers.

On le fait de hêtre, de charme & de chêne, de branchages de taillis, & de bois qui, pour être gâtés ou de mauvaise espece, ne sont point propres aux usages ci-dessus, soit de charpente, sciage ou charronnage. Il ne faut pourtant pas tirer trop fort à ces usages, parce qu'il ne resteroit plus de quoi faire de bon bois à brûler, qui est un débit des plus considérables des ventes marchandes.

Le hêtre, & encore plus le charme, sont les meilleurs bois à brûler : ils font bon feu, bien clair, qui dure & qui donne bonne chaleur, bon charbon & bonnes cendres.

Le bois de chêne brûle & chauffe assez bien, quand c'est du bois jeune; mais il

pétille ; le vieux noircit dans le feu, & fait un charbon qui s'en va par écailles & qui s'éteint bien vîte ; & le chêne *pelard*, c'est-à-dire, celui dont on a ôté l'écorce pour en faire du tan, ne rend point de chaleur. Ainsi, lorsqu'on prend du chêne, il faut choisir les rondins de trois ou quatre pouces de diametre avec leur écorce, & rejeter les grosses bûches de quartier. On en doit pourtant excepter le chêne vert, qui fait bon feu & charbon de durée.

Le bois de châtaignier n'est point bon à brûler, parce qu'il pétille trop dans le feu.

Le bois blanc, comme peuplier, bouleau, & tremble, est le plus mauvais de tous les bois à brûler ; il ne donne ni clarté, ni chaleur, ni charbon, ni bonnes cendres.

Le bois flotté a moins de chaleur & brûle plus vîte que le bois *neuf*, c'est-à-dire, venu par charroi ou par bateau.

Le bois vert brûle plus difficilement que le sec ; mais il se consume plus vîte quand il est bien embrâsé.

Tout le bois à brûler en général doit avoir trois pieds & demi de long, compris la taille. Il ne doit y avoir que le tiers au plus de bois blanc.

Le bois à brûler ne doit être vendu qu'à la corde : l'ordonnance ayant abrogé toute autre sorte de mesures : & la corde doit avoir huit pieds de long & quatre de haut ; elle vaut deux voies à Paris.

1°. Le *bois de compte* ou de *moule* est celui dont les soixante-deux bûches au plus doivent remplir les trois anneaux qui composent la voie de Paris, suivant les ordonnances de la ville : les bûches y doivent avoir trois pieds & demi de longueur, & un *dour* de tour, c'est-à-dire, dix-sept à dix huit pouces de grosseur ; celles d'au-dessous doivent être rejetées & renvoyées parmi le bois de corde.

2°. Le *bois de corde* est celui qui n'a pas dix-sept pouces de grosseur, mais il doit en avoir au moins six : on l'appelle bois de corde, parce qu'il n'y pas longtemps qu'on le mesuroit encore à Paris avec des cordes. A présent on le vend à la membrure, qui est une mesure composée de trois pieces de charpente, qui a quatre pieds en tout sens, & dans laquelle on range le bois. Plus il est droit, mieux il se vend, parce qu'il se corde mieux que le bois tortu.

On appelle à Paris *bois de gravier*, un bois demi-flotté, qui vient de la Bourgogne & du Nivernois, dans des endroits pierreux ; & *bois d'andelle*, un bois de deux pieds & demi, qui vient par la riviere d'Andelle : il est ordinairement de hêtre.

3°. Quand le bois de corde est pris, le reste des branchages ou bois sert à faire des cotrets, falourdes, fagots, bourrées, charbon, braise & cendres.

L'on appelle *menuise* ou bois de *menuise*, tout le bois qui est trop menu pour être mis avec les bois de compte ou de corde. Les plâtriers ne peuvent prendre sur les ports que des bois de menuise, des blancs-bois, du bois de rebut ou du bois de *déchirage*, qui provient des vieux bateaux que l'on dépece.

A Paris le bois de menuise & le bois *tortillard* ou tortu, ne doivent pas être mêlés dans le bois de compte ou de corde ; & on n'y en peut mettre, comme on l'a dit ci-dessus, qu'un tiers au plus de bois blancs.

Le *cotret*, soit de taillis ou de quartier, doit avoir deux pieds de longueur sur dix-sept à dix-huit pouces de grosseur.

Le *fagot* destiné pour Paris, doit avoir trois pieds & demi de long, dix-sept à dix-huit pouces de grosseur, & être garni de paremens raisonnables, outre les broutilles.

La grosseur des cotrets & fagots se prend vers la harre dont on les lie par le milieu, de même que la couronne d'un arbre de futaie se prend au pied.

La *falourde* est un gros fagot qui n'est composé que de huit à dix perches coupées, ou de rondins joints ensemble, & liés par les deux bouts.

On vend les *bûchettes* à la charretée ou à la voie; & les ramilles servent à faire des *bourrées*, dont on tire quelqu'argent à compte des faux-frais, quand on est auprès des grandes villes; on fait les bourrées plus courtes, mais bien plus grosses que les fagots.

4°. Les forges, les verreries, les fourneaux & les martinets consomment une si grande quantité de bois à brûler, qu'ils en causeroient une disette générale. C'est pourquoi, par arrêt du Conseil du 9 Août 1723, il a été défendu d'établir à l'avenir aucuns fourneaux, forges, martinets & verreries; ni même augmentation de feu & de martinet dans celles déja établies, sinon en vertu de lettres-patentes bien & duement vérifiées, à peine de 3000 livres d'amende, de démolition & de confiscation: & ces nouveaux établissemens ne doivent être permis que pour la consommation des bois qui ne sont pas à portée des rivieres navigables ou flottables, & des villes, & qui ne peuvent servir, ni aux constructions ni au chauffage.

Abatis des têtes ou branches d'arbres, &c.

1°. On réduit à une certaine hauteur les tiges de saules & de frênes, sur-tout des sauvages; & leurs têtes jettent quantité de branches qu'on coupe à trois ans pour faire des échalas, ou à quatre & sept ans pour les débiter en perches, cerceaux, &c.

2°. Les peupliers, trembles, charmes & érables donnent quantité de branches dont on fait des fagots.

Des têtes des uns, & de l'ébranchage des autres, on fait des coupes réglées, & quand on en a beaucoup, on les adjuge au plus offrant; ou bien on les abat par cantons, par rues ou par côtés de rues, afin d'avoir toujours du bois à abattre. Il faut leur donner assez d'âge, pour que l'abattis donne de bon bois, & les couper tous hors de seve & à fleur de la tige.

3°. On abat jusqu'au pied les aunes & les saules à douze ou quinze ans, pour les débiter en perches, dont on fait des tuyaux des premiers, & des uns & des autres des sabots, ou du tinotage.

Charbon de Bois.

Pour le faire, on choisit dans ses propres bois, soit taillis, soit futaie, quelque clairiere dont on abat tous les buissons & plants, & on en fait une place bien nette, grande à proportion de ce que l'on souhaite faire de charbon; après quoi on y fait transporter le bois dont on veut le faire: ordinairement on le coupe par morceaux longs de deux pieds, & gros depuis un pouce & demi jusqu'à six ou sept. On commence le fourneau aussi-tôt qu'il y a assez de bois pour cela, & on continue toujours d'en apporter pendant qu'on dresse le fourneau de la maniere suivante.

On fait, au milieu de la place un quarré de quatre gros bâtons couchés plat à terre; par dessus ceux-là on en met un second rang, puis un troisieme, & ainsi de suite, en les arrangeant les uns sur les autres quarrément, jusqu'à ce que les quatre murs du milieu de ce fourneau soient faits, de sorte qu'il y ait un vide dans le milieu d'un pied ou pied & demi de diametre. Il y en a qui mettent quatre perches aux quatre coins du quarré, pour soutenir l'édifice. Ensuite on environne ce quarré de morceaux de bois qu'on pose debout contre la meule: on fait cette premiere assiette aussi épaisse que l'on veut; & sur elle on en fait une seconde, puis une troisieme & une quatrieme s'il est besoin, en plaçant toujours les gros brins avant les petits, jusqu'à

jusqu'à ce que le quarré soit garni & comblé, de façon qu'il se termine en pyramide. Il y a des pays où l'on fait ces fourneaux ronds ou en dôme, ce qui réussit également. En le dressant, nous supposons qu'à mesure que la meule s'éleve, on garnit le vide qu'on a laissé au milieu, de charbon, soufre, ramilles & autres choses qui puissent allumer un feu assez tenace, pour consumer tout le bois de la meule.

Quand tout le bois est rangé, on coupe des gazons d'un pied de largeur & de deux doigts d'épaisseur; puis on en couvre tout le bois, afin que le fourneau n'ait point d'air : on ne laisse qu'une ouverture en bas, pour y mettre le feu, & on la bouche quand le feu y est bien allumé.

D'autres l'allument d'une maniere différente. Ils laissent le haut du quarré ou de la pyramide, dégarni ou découvert; ils y montent avec une échelle double ou autre; ils y jettent deux ou trois panerées de charbon, qui tombe dans le fond de la meule; puis ils y renversent du charbon allumé & par dessus celui-ci, encore du charbon éteint & une livre de soufre pilé, afin que toute la masse brûle; & ils achevent de remplir le vide de charbon, & de le combler d'un peu de bois & de terre par dessus, & au plus vîte, afin que le feu ne prenne point d'air.

Au défaut de gazon, on couvre le fourneau de terre glaise, sous laquelle il est bon de mettre un peu de mousse : on met une épaisseur de deux doigts de terre, & on la bat avec le dos d'une pelle pour l'affermir. On peut y mêler de la pierraille ou du moilon.

Il faut prendre du *bois neuf*, c'est-à-dire, qui n'ait pas un an d'abattis, pour faire de bon charbon : celui de vieux bois n'a ni consistance ni chaleur.

Plus le bois est dur, meilleur en est le charbon; on estime fort celui de chêne, de saule, de châtaignier, d'érable, de frêne, de charme, &c. Celui de hêtre est bon pour les poudriers & salpêtriers, parce qu'il est pétillant, comme le chêne l'est à brûler. Le charbon des bois blancs se débite à tous ceux qui travaillent en orfévrerie, parce qu'il ne pétille pas, qu'il est doux & tendre sous la main de l'ouvrier, & qu'il fait un beau poli; mais il ne vaut rien aux autres usages : il ne fait qu'un feu couvert, noir & sans chaleur, & il se consume en mauvaises cendres blanches, qui même ne sont propres à rien. Ceux de charme & de hêtre sont les meilleurs pour la cuisine.

Celui de bouleau est particuliérement bon pour fondre les métaux. Le charbon de saule & celui de troëne sont encore excellens pour les salpêtriers. Tout le charbon qui se débite aux salpêtriers, fondeurs, orfevres ou autres artisans, doit être fait de bois pelé.

Il ne faut abandonner le fourneau à charbon, ni jour, ni nuit, tant que le feu y est, de peur d'accident; & s'il s'éleve du vent, on doit l'en garantir par des brise-vents de paille, qui soient aussi hauts que le fourneau.

Le charbon est trois jours à se faire quand c'est du bois vert; & deux jours & demi, lorsque c'est du bois sec.

Le deuxieme jour, le fourneau devient tout noir; la fumée épaisse qui s'éleve dans le fourneau, s'y réfléchit d'abord sur tout le charbon, & c'est ce qui le rend inflammable, si noir, & si capable de causer des maux de tête & autres accidens. Elle pénetre jusqu'au dehors du fourneau le deuxieme jour, & il y a des gens qui le percent alors en plusieurs endroits avec la pointe d'un fourgon, pour donner issue à la fumée.

Quand il ne s'en éleve plus, & que le fourneau est un peu affaissé, c'est une marque que le charbon est cuit. Alors il faut bien boucher avec de la terre tous les trous ou fentes du fourneau; car si l'air y entroit, il réduiroit le charbon en cendres. On laisse le fourneau s'éteindre entiérement pendant vingt-quatre heures;

lorsque le charbon est refroidi, on décombre le fourneau, pour transporter le charbon dans un endroit à couvert de la pluie : quelques-uns le laissent en meule dans le bois, jusqu'à ce qu'on le conduise au port ou autre lieu de débit. Le charbon de bois se mesure au boisseau comble : le poussier de charbon se vend aux doreurs sur cuivre. On appelle *charbon en banne*, celui qu'on amene par charroi.

Il ne faut acheter le charbon qu'au boisseau, pour qu'en se le faisant livrer à cette mesure, les charbonniers ne vous donnent point de genêts & de la braise pour du charbon, ou du charbon de bois blanc, fourré sur un ou deux lits de bon charbon de hêtre, comme ils ont coutume de faire, quand ils le vendent en sacs ou en banne. Il faut aussi prendre garde qu'ils ne vous l'apportent chaud ou trop nouveau fait, à cause du danger du feu.

Par la même raison, il est nécessaire que le lieu où l'on garde le charbon, soit à l'écart, bien couvert & bien clos ; car le charbon conserve long-temps sa chaleur, il prend feu aisément, & le couve long-temps.

En France, il est défendu à tout le monde de faire du charbon hors des forêts : il n'est pas même permis d'en faire chez soi, quand on demeure dans un bois.

Les marchands ventiers ne peuvent pas faire des charbonnieres, autrement dit, fauldes ou fosses à charbon, par-tout où ils veulent, ni en faire autant qu'il leur plaît : ils ne peuvent pas en faire hors de la forêt, ni même chez eux lorsqu'ils demeurent dans les bois. Ce sont les officiers des eaux & forêts qui en marquent les places aux endroits les plus vides & les plus éloignés des arbres & du recru : ils en reglent le nombre ordinairement à une par chaque arpent de bois qu'*il y* a à couper, & il n'est pas permis au marchand d'en faire plus, ni ailleurs qu'il ne lui est marqué : ils peuvent même l'obliger à défoncer & repeupler les places où il a fait du charbon.

Cendres, Soude en pierres.

Il n'est permis de faire des cendres dans les forêts, que des houpiers, troncs, racines & autres bois, qu'on ne peut employer, ni en ouvrage, ni en bois de corde. Il est même défendu d'en faire dans les bois du Roi & communautés, s'il n'y a lettres-patentes du Roi qui le permettent, & un marchand ne peut pas en faire ailleurs qu'aux endroits qui lui sont indiqués dans sa vente, ni en transporter que dans des tonneaux marqués de son marteau : on les vend aux verriers, fondeurs & autres. Les cendres de hêtre & de charme sont recherchées par les verriers, & celles de chêne par les salpêtriers, qui en font le bon salpêtre : il en faut aussi pour faire du savon noir & blanc. Les cendres de charme & de hêtre sont les meilleures de toutes, pour blanchir les toiles & pour les lessives : on préfere pour cet usage les grises, & celles qui sont âpres au goût, fines & bien cuites. On les fait recuire au four, quand elles n'ont pas été assez cuites d'abord, ou qu'elles se sont décuites. Les teinturiers en consomment beaucoup. Celles de bois flotté de bois mort & de bois blanc, ne valent rien en lessive ; celles de châtaignier non plus, parce qu'elles tachent le linge pour toujours, de même que celles d'aune : au contraire, celles de bois d'olivier ou de noyaux d'olives, sont très-bonnes à cet usage. Les cendres de bois, soit blanches, grises ou noires, se vendent à la tonne.

Les cendres de figuier & de frêne sont mises au rang des caustiques, ainsi que la cendre de lie de vin & le sel de lessive.

Les cendres de bois ne sont pas les seules dont on tire profit à la campagne ; car outre les cendres gravelées dont nous parlerons ailleurs, & outre celles de fougere, on a encore les cendres de l'algue marine, qu'on nomme indifféremment gasmond, sar, warec, kali ou soude, *salicornia* : on la trouve sur les bords de la mer, & souvent on l'y seme exprès, & on l'y brûle dans des creux recouverts de terre où

la cendre se pétrifie ; on en fait du verre, du savon & des lessives ; elle entre aussi dans la composition de la biere.

Outre les plantes marines & les aromatiques qui abondent en sels, & dont les cendres sont estimées des chymistes & des apothicaires, on peut aussi en tirer de toutes sortes de plantes en les brûlant ; elles sont toutes de bon débit, & servent à plusieurs usages.

La meilleure maniere qu'on ait à la campagne de brûler toutes les herbes pour en faire des cendres qui aient beaucoup de sels, ce qui en fait le prix, est de couper & ramasser ces plantes par gros tas ; & lorsqu'on en a suffisamment & qu'elles sont bien seches, les mettre dans un ou plusieurs trous qu'on fait en terre ; les y allumer aussi-tôt avec un peu de feu, par un beau temps ; puis les couvrir de terre ou de pierres, en sorte qu'il n'y passe qu'autant d'air qu'il en faut pour entretenir le feu, sans qu'il s'étouffe ; les plantes se brûleront doucement & se calcineront. On connoît que la chose est faite, quand la terre de dessus est entiérement refroidie : alors on découvre doucement le creux, & l'on y trouve les cendres bien calcinées & salées, la plupart attachées les unes aux autres par grumeaux ; ce qui est la marque d'une bonne calcination.

C'est ainsi que les paysans d'Auvergne profitent des plantes inutiles de leurs montagnes, en les brûlant dans des fosses ; & ces cendres ont beaucoup de sel alkalin : mais en les enlevant, ils prennent aussi avec elles une partie de la terre qui les environnoit, & qui est salée par communication. Ils vendent ces cendres à fort bon marché aux épiciers, qui les débitent aux blanchisseuses, parce qu'elles sont très-bonnes pour les lessives.

On peut en faire pour l'amendement des jardins & des terres labourables, comme nous l'avons dit ailleurs, entr'autres au sujet des cendres & gazons.

On brûle de la même façon sur le bord de la mer, les herbes qui servent à faire le verre, le savon & les lessives : on l'appelle *soude*, parce que la soude est la plante qu'on y emploie le plus, & qu'elle se pétrifie par la calcination. La meilleure soude est celle d'Alicante ; elle doit être en petites pierres seches & sonnantes, de couleur grise bleuâtre, parsemées de petits trous faits en œil de perdrix. La soude de Carthagene a moins de bleu, plus de croûte verdâtre, & les yeux plus petits. La soude de Bourde ne vaut rien ; elle est ordinairement humide, noirâtre, verdâtre & fort puante. La soude de warec qu'on fait à Cherbourg, & sur les autres côtes maritimes de Normandie, est inférieure à celles qui nous viennent d'Espagne. En général toutes les plantes qui croissent aux environs de la mer, comme la perce-pierre, la criste-marine, le kali, sont celles qui donnent le plus de sel, parce que la terre & l'eau, dont elles prennent leur nourriture, en sont pleines.

Ecorces, Tan, Mottes à brûler.

On écorce les chênes & chêneaux, les noyers, les aunes, les tilleuls, les merisiers, les bouleaux, les mûriers.

L'*écorce* de chênes, sur-tout des jeunes, est de très-bon débit, parce qu'on en fait le tan, qui est une poudre menue qui sert à la préparation des cuirs, après en avoir fait tomber le poil, & à tanner les filets des mariniers. Le *tan* se fait par la force des roues d'un moulin, où trois gros pilons pointus battent l'écorce dans des mortiers & la réduisent en une poudre qu'on vend au muid. Plus le tan est nouvellement fait, meilleur il est, & il perd, en vieillissant, de sa qualité, qui est de resserrer les pores des cuirs. Les sciures de chênes servent aux mêmes usages que le tan. Il ne faut point laisser des écorces de chênes à la pluie, parce que le sel qui fait toute sa vertu, s'en détacheroit : c'est pourquoi les moulins à tan sont ordi-

nairement accompagnés d'un magasin pour mettre les écorces à couvert : on appelle ce bâtiment un *écorcier*. L'écorce des jeunes chênes vaut le double de celle des vieux, & même celle des branches est meilleure que celle du tronc, parce que plus elle est jeune, mieux elle se pele, & meilleur en est le tan. Les écorces se vendent à la botte, & elle est plus ou moins grosse suivant les endroits.

Il y a encore une autre espece de tan, qui est beaucoup plus fort que le tan ordinaire. Voyez ce qui en a été dit ci-devant, à l'article du *redoul*, chapitre des arbrisseaux champêtres.

Les *mottes à brûler*, qui sont si nécessaires aux femmes du commun, soit pour faire du feu dans leurs cheminées, soit pour les mettre dans leurs chaufferettes, ne sont autre chose que du tan qui a servi à tanner des cuirs. On le tire de la fosse, on le pêtrit avec les pieds, puis on le met dans des moules, qui donnent à chaque motte la forme d'un petit pain rond, & épais d'un bon pouce. Il est nécessaire de bien faire sécher les mottes avant d'en faire usage ; car, sans cette attention, elles ne brûleroient point : on les vend au cent.

Les écorces d'aunes ou de noyers servent pour teindre en noir, brun & autres couleurs : on les vend aux teinturiers, chapeliers & autres : on en fait aussi de l'encre. Les teinturiers appellent simplement *racine*, la couleur fauve, & les trois ingrédiens qu'ils emploient pour la faire ; savoir, l'écorce & la feuille de noyer, & les coques de noix.

On fait des cordes à puits avec la seconde écorce du tilleul & du bouleau ; la premiere sert, ainsi que celle du bouleau & du merisier, à faire des paniers, des litrons, &c. même de petits berceaux.

Les écorces de mûriers servent à peu près aux mêmes usages, que celles des tilleuls. Autrefois on se servoit aussi de l'écorce du hêtre.

Le meilleur temps pour écorcer les arbres, est le mois de Mai, parce qu'alors la pleine seve fait que l'écorce & le bois se séparent facilement : dans d'autres temps, il ne faut écorcer un arbre, qu'après la pluie & par un vent doux ; car le hâle & la sécheresse y sont contraires.

On écorce aussi les lieges, comme nous l'avons dit ci-dessus, parce que le liege est unique pour le mérite de sa peau.

Glands, Faines & Balais.

Le gland & la faine servent à nourrir les cochons l'hiver, & on fait beaucoup d'huile de faines. La coque du gland, qu'on appelle autrement *avelanede* ou *valanede*, sert à passer les cuirs ; & c'est une marchandise de débit pour l'Italie & le Levant.

On fait des balais de menues verges de bouleau & de genêt, liés de trois liens d'osier ou de châtaignier : on en fait de joncs ficellés & attachés au manche avec un clou ; & on les poisse sur la ficelle, quand ils doivent servir aux cochers & palfreniers. On en fait aussi de poil, de plumes & de barbe de roseaux.

ARTICLE III. *A quoi chaque espece de Bois est propre.*

1°. Le *chêne* n'a point son pareil pour tous les ouvrages de charpente & de fente, menuiserie & sculpture, tant gros que menu : il dure jusqu'à six cens ans à l'air, & quinze cens en pilotis. Comme il est propre à tout, on le débite quelquefois en sciage. Quant à ce qu'on en emploie en bois à brûler, il est meilleur en charbon qu'autrement. En croissant, ce bois est assez sujet à devenir roulé & tranché.

Le chêne de Danemarck, que les menuisiers appellent communément *bois d'Hollande*, est le plus propre à faire de belles *boiseries*, parce qu'il a moins de nœuds, & qu'il est plus tendre que ceux des pays plus chauds.

Le bois de l'*yeuse* est fort dur & massif, rougeâtre, & quelquefois ondé ou marqueté au-dedans : il fait de bon charbon, qui est le plus estimé en beaucoup d'endroits, parce qu'il conserve le feu long-temps, & qu'il n'entête point.

2°. Le *châtaignier* est le meilleur bois après le chêne ; il est ferme & bon à bâtir : on en fait de belle charpente, où jamais, ni les vers, ni la vermine ne s'attachent ; & nous voyons en France, dans bien des endroits où l'on ne voit plus de châtaigniers, quantité d'édifices des dixieme & onzieme siecles & au-delà, dont toute la charpente est de châtaignier, sains & entiers : on emploie aussi ce bois à des ponts, canaux, &c. On en fait du merrain, de grands ouvrages de sculpture, des palis pour clorre les parcs & les jardins, des perches pour faire des échalas, des treilles & des espaliers : on fait même des cercles, des rejetons de châtaignier de trois ou quatre ans, & tous ces débits sont très-bons ; mais ce bois ne vaut rien à brûler, non plus qu'en charbon, ni en cendres.

3°. Le *marronnier* de France a le bois plus gros & meilleur que le châtaignier : celui du marronnier d'Inde n'est propre qu'en planches rustiques.

4°. L'*orme* est un bois jaune, dur & fort, principalement le franc-orme, ou orme à petites feuilles ; mais il est plus propre en charronnage qu'en menuiserie ; aussi le débite-t-on presque tout en charronnage, & c'est le meilleur bois pour cet usage. On en amene les échantillons en grume, & on en fait des moyeux, des aissieux, des empanons, des fleches, des jantes, des armons, des affûts, des pouppes, &c.

On débite les *moyeux* en tronçons, ou billes de six pieds & demi de longueur, sur six pouces de diametre, par le menu bout. S'il y en a de douze à quinze pouces, on en fait de grosses roues de charrettes.

Les *aissieux* se coupent longs de dix pieds, sur sept à huit pouces de diametre par le petit bout.

Les *empanons* doivent être de la même longueur ; mais on ne les prend pas si gros, sur-tout quand ils ne sont point chantournés.

Le *fleches* doivent être sans nœuds, bien cambrées & d'un beau barquement : celles de carrosse, depuis dix jusqu'à douze pieds de long, & celles des autres voitures, depuis douze pieds jusqu'à quinze.

Les *jantes* se débitent depuis deux pieds huit pouces, jusqu'à trois pieds de long, & elles doivent être bien chantournées.

Les *armons* simples s'amenent en grumes de six pieds de long, & de huit à neuf pouces de diametre par le bout ; les armons d'arcade doivent être longs de quatre pieds & demi, & gros de neuf à dix pouces.

On peut faire toutes ces pieces de frêne, à la réserve des fleches, moyeux & jantes pour lesquels il faut nécessairement de l'orme.

Outre ces pieces d'orme qu'on débite en grume, on débite en sciage les lisoirs, les moutons & les timons. On donne six pieds & demi de long aux *lisoirs*, & six à sept pouces de large, sur quatre à cinq d'épaisseur ; aux *moutons*, six pieds sept à huit pouces de long, & cinq à six pouces de large sur trois ou quatre pouces d'épaisseur ; & aux *timons*, neuf pieds de long, trois pouces & demi en quarré par le petit bout, & quatre pouces par le gros. Il y a encore d'autres pieces de bois d'orme que les charrons scient eux-mêmes : c'est pourquoi les marchands ventiers en laissent toujours plusieurs pieces en grume de différens échantillons. Au reste, voyez ci-devant *bois de charronnage*, & *orme*.

On en fait aussi des planches, des écroues, vis & autres pieces pour les pressoirs

& bâtimens ; des tables de cuiſine & à foulons, des étaux, &c. Il ſert encore aux ſculpteurs & graveurs ſur bois.

L'*ypreau* ſe débite beaucoup en menuiſerie.

5°. Le *charme* a le bois dur, & ſe débite principalement en aiſſieux & autres pieces de charronnage, ſur-tout dans les endroits où l'orme eſt rare. On le vend auſſi en grumes aux faiſeurs de formes & de ſabots. On en conſomme encore beaucoup en bois à brûler, parce que c'eſt le bois le moins humide & qui fait le meilleur charbon. Autrefois on faiſoit avec du charme tous les manches d'outils champêtres, les jougs de bœufs, &c.

6°. L'*érable* eſt fort dur, beau & preſque toujours marbré. On en fait, 1°. des tables & des ouvrages de marqueterie & de tour ; 2°. il ſert auſſi en menuiſerie ; on en débite beaucoup par cartelles de trois, quatre & cinq pouces d'épaiſſeur. 3°. Les armuriers le recherchent fort pour monter toutes ſortes d'armes. 4°. Comme il eſt peu flexible, on en fait auſſi des jougs, des arcs à tirer, &c. On l'amene preſque toujours en grume, pour que les ouvriers puiſſent le débiter à leur fantaiſie. Il eſt encore très-bon à brûler, & fait du charbon excellent.

7°. Le *frêne* a la tige belle, droite & unie ; ſon bois eſt fort, & il ſert en paix & en guerre aux charrons & aux ouvriers d'artillerie. On en fait des moutons & timons de chaiſe & carroſſe, des brancards, de bonnes piques, &c. On en voiture en grume de pluſieurs groſſeurs & longueurs, depuis dix juſqu'à dix-huit pieds de long : ces échantillons ſont bons pour faire des haquets qui ſervent à voiturer du vin, de la biere, &c. On fait auſſi toutes ſortes de cercles de frêne ; & il eſt de bon débit pour les armuriers & les ébéniſtes, même quand il y a des loupes ou des nœuds, pourvu qu'il ſoit ſain d'ailleurs. Le frêne eſt encore bon à brûler & en charbon.

8°. Le *hêtre* a le bois ſec, fort pétillant dans le feu, & rempli de pluſieurs petits brillans ou endroits polis : il eſt ſi peu ſolide, qu'il ſe gâte pour peu qu'il reçoive d'humidité. Cependant on le débite en planches larges d'onze à douze pouces ſur treize lignes d'épaiſſeur franc-ſciées ; en poteaux de quatre pouces en tout ſens, & depuis ſix juſqu'à dix pieds de long ; en membrures de deux pouces & ligne d'épaiſſeur franc-ſciées, larges de ſix à huit pouces, & longues depuis ſix juſqu'à douze pieds, le tout pour faire du meuble ; en goberges pour ſervir aux layetiers, bahutiers, ſelliers & boiſſeliers ; & en avirons. On fait auſſi des gros hêtres des rames de galeres, des tables de cuiſine, des étaux à bouchers, depuis quatre juſqu'à ſept pouces d'épaiſſeur, des pelles, des cuillers, des ſabots, des bois de dards & d'hallebardes, des paniers, des hottes de vendangeurs, &c. Mais le plus grand débit du hêtre eſt en bois à brûler, en charbon & en merrain pour le menu barillage, comme pour les harengs.

On ſe ſert encore du hêtre en le mettant en copeaux, qu'on tire les plus longs qu'on peut, pour en faire des rapés ; ils ont une vertu ſpécifique pour éclaircir & ſoutenir le vin qu'on verſe deſſus. Quoique le plus grand uſage du hêtre ſoit en menuiſerie, merrain & bûches, il eſt pourtant d'aſſez bon ſervice en charpente, pourvu qu'il ne ſoit point du tout expoſé à l'humidité. Les anciens faiſoient leurs taſſes, & même leurs tonneaux d'écorces de hêtre.

9°. Le *pin*, le *ſapin* & la *peſſe* ſont tous bois ſecs, légers & blancs ; celui du pin eſt jaunâtre, ſec & peſant ; & celui de la peſſe eſt le meilleur des trois. Ils ſe débitent tous également en mâts de navires, poutres, ſolives, & autres pieces de charpente : mais il faut les mettre à couvert de la pluie, parce qu'ils ſont ſujets à pourrir ; il ne faut cependant pas qu'ils ſoient enfermés ni couverts de plâtre. Le grand débit eſt en planches de différens échantillons, en ſolives & poteaux, & en douelles, les unes d'un pied & demi, & les autres de deux pieds & demi, dont on fait

des battes-beurres, des tinettes, des seaux à une anse pour survider le moût, &c. Le Languedoc fait un grand débit du sapin en petites pieces, qu'ils appellent *balançons*, qu'on y estime à trois livres la douzaine.

L'*if* a le bois veineux, rougeâtre ou noirâtre, & presqu'incorruptible; il est très-propre à faire des coffres, marche-pieds, arcs, fleches, dards, &c.

10°. Le *noyer* est de très-bon débit. Les menuisiers le recherchent fort pour les beaux meubles, on le façonne en poteaux quarrés, en planches & en membrures, de même échantillon que le hêtre : & toutes ces pieces doivent être sans gersure & sans roulure, à quoi le noyer est aussi sujet que le chêne.

Quand le noyer est sain & de grosse tige, on le débite en tables ou cartelles de deux bons pouces d'épaisseur, pour faire des paneaux de carrosses, monter des armes, &c.

On fait aussi des sabots de noyer : on en vend l'écorce aux teinturiers, & tout en fait profit, jusqu'aux racines qu'on débite par tronçons aux ébénistes, sur-tout lorsqu'elles sont bien brunes & jaspées. Les teinturiers achetent aussi du bois de noyer pour teindre en fauve.

11°. Le bois d'*olivier* est beau, veineux & madré; on en fait beaucoup d'ouvrages, sur-tout les ébénistes, tourneurs & menuisiers.

Le bois de *prunier* se débite ordinairement en grume pour les tourneurs; & s'il est assez fort, on en fait des membrures, comme du poirier ci-après.

On débite aussi le *buis* en tige pour les ébénistes, tourneurs & peigniers-tabletiers; & en planches aux graveurs sur bois, parce qu'il est plus solide & moins sujet à être percé de vers que le poirier.

12°. On fait du *poirier* & du *pommier*, des planches, poteaux, membrures, courbes & autres pieces de sciage pour la menuiserie. On en fait ordinairement des planches longues de six à neuf pieds, d'un demi-pouce franc-sciées; ou bien des membrures de la même longueur, & de cinq à six pouces de large sur tout sens. Le poirier sert encore aux sculpteurs & aux graveurs; on en fait aussi des boutons : & du pommier, des chevilles de moulin, des oreilles de charrues & autres ustensiles; le reste de l'abattis se met en fagotage.

Le *merisier* se débite de même, parce que son bois est assez dur. On l'emploie aussi à faire des clavecins & autres instrumens de musique, à cause qu'il est sonore, quoique dur; ce qui fait que les luthiers le travaillent avec plaisir, sûreté & profit. L'écorce du merisier sert à faire des corbeilles & paniers rustiques. Le merisier, fendu en deux ou en quatre pendant la seve, sert encore à faire des cercles aux grosses tonnes.

13°. Le *cormier* a le tronc droit & long, & le bois extrêmement dur & serré; c'est pourquoi de son tronc on fait des pieces de pressoir, & de son branchage des chevilles & des fuseaux pour les rouets & lanternes de moulins. On fait les chevilles de quatre pouces en quarré sur seize pouces de long; & si le branchage n'est pas assez gros pour cela, on l'emploie en fuseaux qui ne se débitent que de dix-huit pouces de long sur trois de large. Le cormier sert encore aux sculpteurs.

On en monte aussi les outils de menuisiers, & on le leur vend d'ordinaire en poteaux de trois ou quatre pouces en quarré; ou bien on le débite en membrures épaisses de deux pouces & larges de six : on en scie aussi de quatre à six pouces, depuis six jusqu'à douze pieds de longueur.

Faute de cormier, les meûniers se servent de chevilles & de fuseaux de bois de *neflier*, d'*alizier*, & autres de cette sorte : c'est pourquoi, quand on en rencontre dans ses bois, il est bon de les débiter de même. Voyez aussi ci-devant *neflier*, & *alizier*.

Le *mûrier* est propre à peu près aux mêmes usages : il a le bois jaune jusqu'au

cœur, massif, & néanmoins souple; ce qui convient aux graveurs & aux tourneurs.

Il en est de même de l'*arbousier*. On en fait aussi de bon charbon.

14°. Le *tillot* ou *tilleul* se débite en tables épaisses depuis deux jusqu'à cinq pouces; en planches épaisses d'un pouce, & longues de douze; en cercles & lattes; quelquefois en poutres, pourvu qu'elles soient bien à sec. Ce bois sert à quantité d'artisans, comme menuisiers, tourneurs, bahuriers, coffretiers, layetiers; aux faiseurs de baudriers pour couper leurs cuirs; même aux sculpteurs: c'est le bois qui leur est le plus propre, parce que, quoique tendre, il est pourtant *plein*, c'est-à-dire, ferme & serré, en sorte que le ciseau le coupe plus nettement & plus aisément qu'aucun autre bois.

Il sert encore à faire des fleches, & du charbon pour la poudre à canon.

Les branches de tillot servent aussi à faire des *torches*, qui ne sont autre chose que des bâtons de tillot ou d'aune, ronds, gros comme le bras, hauts de sept à dix pieds, & quelquefois plus, au bout desquels on met du *lumignon*, qui est une sorte de chanvre à moitié filé, qu'on couvre de cire jaune ou blanche, pour éclairer & servir aux différens usages de l'église. Les Anciens faisoient leurs *flambeaux* de différens bois séchés au four ou autrement; & ils se servoient, pour cela, de bois de charme, de coudrier, de cornouiller & d'épine, à peu près comme nous en faisons encore de poix, de branches de pin ou autre bois résineux. Les écorces de tilleul sont aussi de débit.

Le *bouleau* a le tronc assez gros; mais son bois est si léger, qu'on n'en fait que des cercles tant grands que petits, des paniers, & des balais de ses branches. Le charbon en est bon pour les fondeurs. On ne laisse pas que d'employer à la campagne le bois de bouleau pour les bâtimens légers, comme étables & angars, & en planches d'ais & cloisons. Ses écorces servent à faire des paniers & des cordes à puits.

Le *coudrier* ou *noisettier* se débite en cercles de plusieurs grandeurs, tant pour les cuves & muids, que pour les demi-muids, quarts & autres futailles. On peut ainsi tirer un bon profit de ses noisettiers, comme on fait en Bourgogne, dans l'Auxerrois & du côté d'Avalon: on les y vend à la botte, & il y en a cinquante à chaque botte: ce n'est qu'à ces cerceaux que bien des Parisiens connoissent pour Bourgogne le vin qui leur arrive de ce pays-là.

15°. Quoique l'*aune* soit aquatique & bois blanc, il a le mérite de ne point pourrir dans l'eau ni en terre, pourvu qu'il n'y ait pas d'air, & il porte de très-grands fardeaux. C'est pourquoi, outre le profit de son écorce, dont les teinturiers, tanneurs & chapeliers font grande consommation, on débite ce bois en perches pour les tourneurs, en pilotis, en tuyaux de fontaine & autres, en échalas: quand il est assez gros pour être scié, on en fait des planches, des poteaux de trois pouces en quarré, & des membrures de deux pouces d'épaisseur sur six à huit pouces de largeur dont les tourneurs font des meubles à vernir; en perches ils en font des chaises, chalis & autres ouvrages. On en fait aussi des chevilles pour barrer les tonneaux, des sabots & la plupart des ustensiles de l'agriculture, comme ridelles, manches d'outils, rateliers, échelles; & des torches à brûler, comme le tilleul.

Le *peuplier* se débite ordinairement en planches voliches de six pieds de long, de dix pouces de large, & de trois à cinq lignes d'épaisseur, pour faire des bieres & foncer des cabinets; & comme ce bois est commun, on en fait souvent des planches d'un pied de large & d'un bon pouce d'épaisseur, pour faire des portes & des contrevents à la campagne.

Ce bois sert aussi à faire des brancards de petits carrosses; & aux sculpteurs, pour faire des figures & autres ornemens.

On

On en fait encore en Bourgogne une espece de merrain, qu'ils appellent *barre*, parce qu'il sert à barrer le bon vin qui vient à Paris.

Le *tremble* sert à faire du menu merrain, des sabots, des talons de souliers, des ouvrages de sculpture, des planches pour les mêmes usages que le tillot, comme ais, cloisons; & des chevrons, soliveaux & poutrelles de bâtimens légers & bien couverts.

Les *saules* se coupent d'ordinaire en trois échantillons différens; savoir, en plançons, dont on se sert pour multiplier le plant; en pieux, de la longueur de quatre pieds, pour fendre en échalas pour les vignes; & en perches, pour les treillages & les espaliers, & pour faire des cerceaux: & selon le plus ou le moins du débit courant, on en fait des cotrets, falourdes & fagots; & de la ramille, des bourrées qu'on vend aux pauvres gens de campagne. Les corps ou gros troncs de saules se débitent aussi en planches qui sont d'un assez bon usage, quand elles ont jeté toute leur humidité, & qu'on ne les emploie qu'au sec, comme en tablettes, armoires de campagne, &c. Le charbon de saule sert aux peintres & aux graveurs, pour esquisser leurs desseins, & aux salpêtriers, pour faire la poudre à canon.

Toutes les sortes de bois blancs, comme aunes, trembles, bouleaux, sont bons à vendre aux artisans qui travaillent en menus ou gros ouvrages de bois, comme menuisiers, tourneurs, sabotiers, vanniers & autres.

On appelle *bois rustiques* ou *bois madrés*, les racines d'olivier, noyer, érable, & autres bois veinés, qui servent aux ébénistes pour des ouvrages de placage.

16°. Dans les recrues de bois, soit taillis ou futaie, il vient quantité de fusin, de puine, de troëne & autres menus bois que les poudriers & salpêtriers appellent *bois de prinne & bourdaine:* ce sont les plus légers de tous les morts-bois, & par leur légéreté & leur peu de consistance, ils sont très-propres à faire du charbon dont on pratique d'excellente poudre; ils sont même uniques pour cet usage. Comme les bois les étouffent en s'élevant, & qu'ils ne sont bons qu'à l'âge de trois ou quatre ans, quand ils n'ont qu'environ trois quarts de pouce de grosseur, parce qu'au-delà, en grossissant, ils deviennent pleins de nœuds, les entrepreneurs des poudres & salpêtres ont le droit de les couper par-tout en pleine seve, à l'âge de trois ou quatre ans, avec la serpette & non autrement, pour en faire des bourrées, qu'ils paient comptant au prix des bourrées marchandes, avec augmentation de deux sols pour livre, pour les soins de ceux qui les ont séparés, outre les journées des gardes-bois qui doivent les assister pour dresser procès-verbal de ce qu'ils en prennent.

Article IV. *Des Voitures du Bois.*

L'article des voitures est important dans le commerce de bois; & le marchand doit y songer de loin, tant pour choisir & s'assurer de celles qui sont les moins coûteuses ou les plus faciles, que pour disposer les choses, avoir son monde, vider les ventes en temps & lieux, afin que son bois ne soit point exposé au pillage ou à la confiscation, & ne point perdre les occasions du débit, & enfin pour savoir à quoi le tout lui reviendra.

On ne peut voiturer le fagotage & autres menus bois, que par charrois, ou par bateaux; mais le bois quarré, le bois de sciage & le bois de corde se voiturent, ou par charrois, ou par bateaux, ou par flotte, au choix du marchand, qui doit, outre le coût & la facilité des voitures, considérer aussi qui est celle où il y a le moins de péages à payer.

On appelle *bois neuf*, celui qui vient dans des bateaux, sans tremper dans l'eau; c'est ainsi que viennent à Paris les bois de Picardie & de Normandie, en

remontant la riviere à force de chevaux. Il y vient de même des cotrets, falourdes, fagots, lattes, échalas & autres marchandises, des rivieres d'Yonne, Marne, Seine & autres au dessus de Paris.

On flotte le bois de deux manieres, en trains ou à bois perdu. Ce qu'on appelle proprement *bois flotté*, est celui que l'on amene en trains ou éclusées, lié avec des perches, ou rouettes, sur des rivieres navigables: & le *bois perdu* est celui que l'on jette ordinairement dans les petites rivieres qui n'ont pas assez d'eau pour porter des trains ni des bateaux; & on le recueille, ou à quelque port jusqu'où le flot le porte, ou en tel endroit que l'on veut, en l'arrêtant par des palis qui barrent la riviere; & là on le met en bateaux ou en trains, si la riviere y est navigable; ou bien on le met en chantier, pour s'en défaire par terre à l'occasion. On flotte ainsi à bois perdu, particuliérement sur les ruisseaux qui sont voisins des bois en vente, & sur les petites rivieres qui viennent tomber dans les grandes, comme sur celle d'Andelle, ce qui est très-commode & d'épargne pour les marchands ventiers. On appelle *bois volans*, ceux qui, par le flot, viennent droit au port où on les recueille. On voiture par trains les bois qui viennent de loin, comme d'Auvergne, de Bourbonnois, Nivernois, Montargis, Bourgogne, Morvant, Champagne, Lorraine & autres, qui coûteroient trop par bateaux, & encore plus par terre.

Comme la faveur du commerce & l'intérêt du public sont préférés à celui des particuliers, les marchands de bois peuvent passer par les héritages d'autrui, pour aller droit, de leur vente, au plus prochain ruisseau ou riviere flottable; ils peuvent sur celles qu'ils trouveront les plus commodes, mettre leur bois, soit en bateaux, en trains ou à bois perdu, en avertissant les Seigneurs des rivieres dix jours auparavant; ils peuvent même obliger les propriétaires des héritages, situés sur le bord des ruisseaux, de leur laisser des deux côtés un chemin de quatre pieds pour le passage des ouvriers qui mettront à vau-l'eau & conduiront le bois. Il est permis à ceux qui font venir leurs marchandises à Paris, de faire des canaux & de prendre les eaux des étangs pour les faire flotter, en payant les dédommagemens. Ils ont quarante jours après que le flot est passé, pour faire pêcher leurs *bois canardés*, c'est-à-dire, ceux qui sont demeurés au fond de l'eau, ou qui sont arrêtés sur le ruisseau: ils ont le même temps pour aller prendre leurs *bois échappés* par inondation ou autrement. Le chommage des moulins, que le flottage empêche de moudre, est réglé à quarante sols pour chaque espace de vingt-quatre heures, quelque nombre de roues qu'ait le moulin.

I. La dépense du flottage à bois perdu est la moindre, puisqu'elle ne consiste que dans les dédommagemens qu'il faut que le marchand paie, & les journées de gens nécessaires pour jeter, conduire, recueillir & garder le bois.

II. Pour la voiture du bois par bateaux ou par charrois, il ne peut pas savoir au juste ce qu'elles peuvent porter ou coûter: cela change suivant les saisons & les pays: on n'en fait le marché qu'au cent, à la somme, au millier ou à la corde, selon l'espece de la marchandise.

III. Quant au bois flotté en trains, il est essentiel d'avoir les rouelles, perches, & viornes ou harres nécessaires pour composer ces especes de radeaux; & que vos gens les lient & les assurent si bien, qu'ils ne se défassent point & ne se brisent que difficilement. Si l'on conclut, avec quelqu'autre, un marché de bois flotté, on fera mention de la longueur, largeur & hauteur qu'aura chaque train, éclusée, brelle ou coupon; & à peu près de ce qui peut y entrer, soit bois de charpente, de menuiserie ou de corde.

1°. Les bois de sciage qui passent au canal de Briare, & qui viennent des rivieres de Loire & d'Allier, sont ordinairement en *éclusées*, dont les deux font un train;

chaque *éclusée* (qu'on appelle ainsi, parce que c'est un demi-train de bois propre à passer dans une écluse) est de treize toises & demie de long sur douze pieds de large, & contient d'ordinaire trois cens pieces de bois réduites au compte des charpentiers : l'épaisseur d'une éclusée est savoir de trois solives l'une sur l'autre, ou de quatre poteaux, ou de cinq membrures, ou de quatre chevrons, ou de quinze planches d'un pouce franc-sciées, ou de dix planches d'un pouce & demi, ou de huit planches de deux pouces aussi l'une sur l'autre : du moins c'est ce que doit avoir chaque éclusée, quand elle est bien flottée & arrivée à Paris sans accident.

Les bois qui viennent de Montargis & des environs, & de la riviere de Loing, & autres endroits, doivent donner pareille quantité de bois, étant flottés de même.

Mais il y a des endroits où l'on ne peut flotter que deux solives, à cause du peu d'eau qu'il y a : ainsi les éclusées ne sont alors composées que de deux cens pieces de charpente réduites.

2°. A l'égard des bois d'équarrissage, c'est autre chose : ils sont flottés par trains, composés ordinairement de quatre brelles, longues chacune de sept à sept toises & demie, faisant, pour toute la longueur de l'éclusée, vingt-huit & trente toises. Leur largeur n'est pas fixée : on leur donne ordinairement depuis quatorze jusqu'à dix-huit pieds, & quelquefois jusqu'à trente, selon la volonté des voituriers & la qualité du bois. Ainsi aux trains de bois quarré, il n'y a point de nombre de pieces certain, ni en essence, ni en valeur ou réduction : on ne les flotte pas l'une sur l'autre, comme celui de sciage, à moins que ce ne soient des menus brins.

3°. Les trains de bois de corde ou de moule sont ordinairement composés de dix-huit coupons, & chaque *coupon* doit avoir douze pieds de long ; ce qui fait trente-six toises en tout, pour la longueur de chaque train. Ils doivent être de quatre longueurs de bûches pour la largeur. Ils rendent d'ordinaire vingt-cinq cordes de bois à Paris. Ils en pourroient rendre davantage, sans le déchet qu'il y a en chemin.

Il se fait aussi d'autres trains, qui ne sont larges que de trois longueurs de bûches, autrement dit trains à trois branches : ils viennent de Montargis, & ne laissent pas que de donner à peu près autant de bois, parce qu'il y a beaucoup plus de bûches l'une sur l'autre, à cause que leur riviere du Loing est profonde & étroite.

Il est défendu à Paris, aux marchands qui ont fait arriver des trains, depuis la réserve faite d'un chantier pour les boulangers, de vendre des bois nouvellement arrivés, à moins qu'ils n'aient été empilés ou ressuyés, à peine de confiscation & d'amende arbitraire.

Un marchand de bois doit compter les péages qui se paient sur les rivieres, quoique les voituriers se chargent ordinairement de les acquitter, quelquefois aussi le droit du canal ; mais il faut que les marchés ou lettres de voiture en fassent mention, pour éviter toutes contestations.

Les lettres de voiture se font entre les marchands & les voituriers, lorsque les marchandises partent des ports : on y marque le nombre & la qualité des bois que le voiturier prend en sa garde, pour les rendre en même nature. Au surplus, voyez le *Traité des bois*, de Caron.

CHAPITRE III.

Des Boissons & autres Liqueurs approchantes, qu'on tire des productions des Terres.

L'ABONDANCE de la matiere nous oblige aussi à transporter ce chapitre au second tome, à la suite de la vigne & du vin.

CHAPITRE IV.

Des Huiles.

LES fruits qui ont l'avantage de mûrir de bonne heure, ou d'être les plus agréables à manger, ont aussi le désavantage de ne pouvoir pas être gardés long-temps; & c'est de ces fruits-là que l'on fait, le plus tôt que l'on peut, les boissons qui s'affoiblissent en peu d'années, & quelques-unes en peu de jours. Au contraire, les fruits qui ne viennent, la plupart, que sur le tard, & qui ne sont pas les plus agréables à manger, sont ceux dont on fait les huiles. On n'y emploie que des fruits bien mûrs : elles se gardent bien plus que les boissons.

C'est ainsi que, par une admirable distribution des présens de la nature, les pays qui n'ont point de vignobles, en sont dédommagés par l'abondance des grains, des fruits, tant de bouche, qu'autres, &c. C'est aussi ce qui fournit à tous les besoins de l'humanité, & ce qui doit nous encourager à mettre à profit toutes les ressources que le vaste champ de l'agriculture nous offre.

On fait des huiles de toutes sortes de fruits, de grains, de graines & de plantes, & on les fait de trois manieres différentes: par *expression*, par *distillation*, & par *immersion*. Mais pour ne point sortir des bornes de notre Maison rustique, nous ne parlerons que de ce qui s'y pratique, c'est-à-dire, des huiles qui se font par expression d'olives, noix, noisettes, chenevis, navette, faines, & autres productions champêtres.

Huile d'Olives.

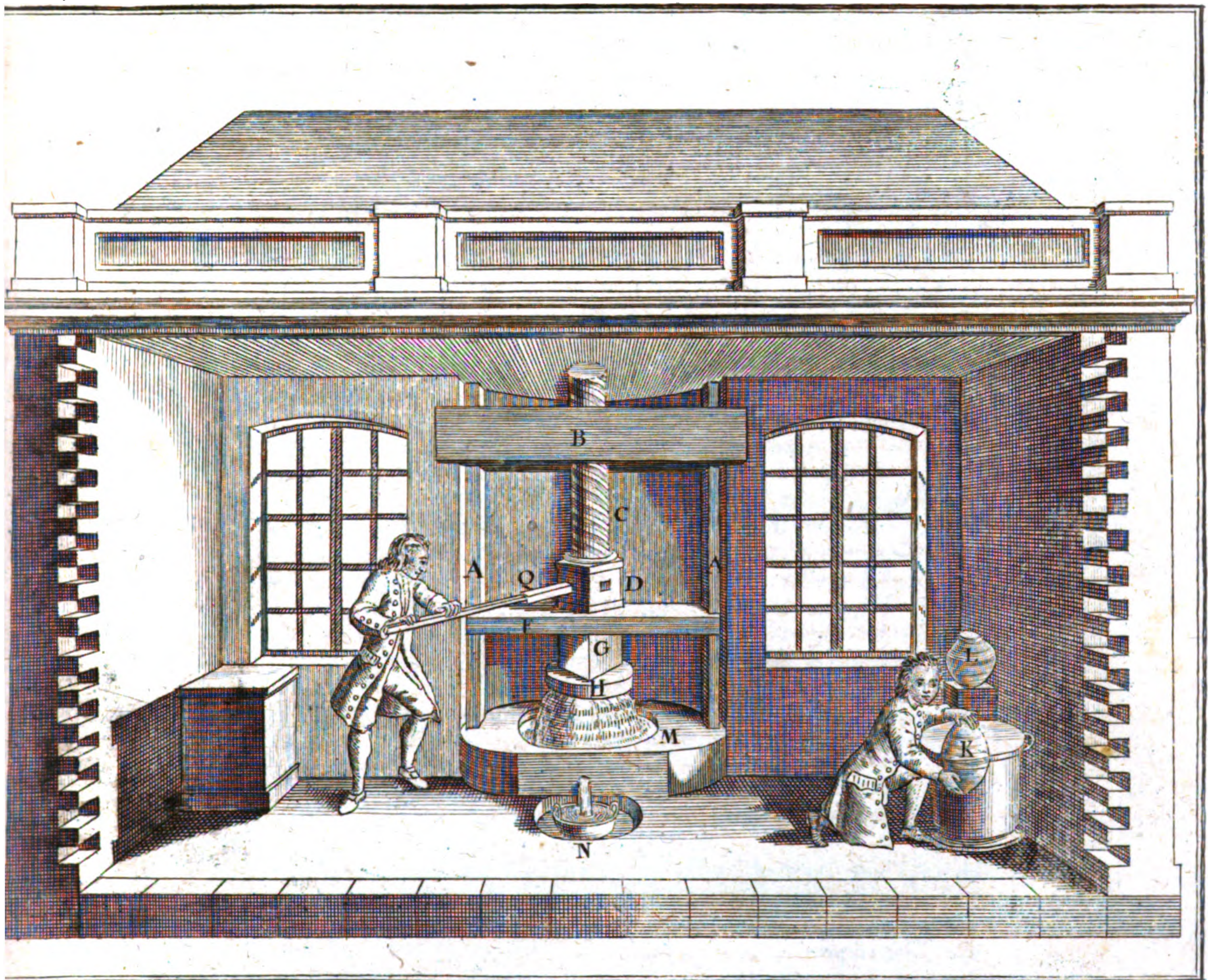
I. *Usages.* On l'appelle simplement huile, parce que l'olive est le fruit qui en rend le plus. Elle sert non-seulement en salade, mais aussi en friture, en rôties, &c. Elle entre dans toutes les huiles composées, elle en est la base, & elle a beaucoup de propriétés. Quand on l'emploie en médecine, il faut choisir la plus vieille : on en a usé qui avoit plus de cent ans. Quantité d'ouvriers & d'artisans en ont besoin. On en brûle aussi beaucoup.

II. *Façons.* Cette huile s'exprime par le moyen des presses ou des moulins faits exprès.

On cueille les olives au mois de Novembre, Décembre & Janvier, dans leur plus grande maturité, c'est-à-dire, lorsqu'elles commencent à rougir. Quand on les met au moulin, aussi-tôt qu'elles ont été cueillies, on en tire cette huile si douce & d'une odeur si agréable, qu'on appelle *huile vierge*, & dont la meilleure vient de Grasse, d'Aramont, d'Aix & de Nice. Mais, comme les olives nouvellement cueillies rendent peu d'huile, ceux qui cherchent la quantité & non la bonté,

PRESSOIR A L'HUILLE

A. *Les montants*
B. *L'Ecrou.*
C. *Le fuseau ou la vis.*
D. *La mammelle.*
E. *La barre.*
F. *La Bancelle surquoi porte l'effort de la vis*
G. *Le Sepeau piéce de bois cubique.*
H. *Le Rond. ou Rondeau de bois qui se mét sous le Sepeau.*
I. *Plusieurs Scoufin en pille*
K. *Scoufin allongé.*
L. *Scoufin applatti*
M. *La Maye ou pied creusé qui reçoit l'Huille.*
N. *Le Seau*



après les avoir nettoyées, & même lavées dans de l'eau tiede, celles qui ſont mal-propres, les étalent au grenier, en ſéparant les cueillettes de chaque jour, & les laiſſent rouir ſur le pavé, & s'échauffer pendant dix ou douze jours; ce qui en fait ſortir beaucoup d'humidité, & diſpoſe l'huile à s'en ſéparer plus aiſément: enſuite on les écraſe ſous la meule ou au tordoir, & on les met dans des cabats de jonc ou de palmier; que l'on place les uns ſur les autres au preſſoir: la premiere huile qui en ſort eſt la meilleure; quelques-uns l'appellent auſſi huile vierge, quoique ce ne ſoit qu'une ſeconde huile, qui eſt d'un goût & d'une odeur peu agréables.

Il s'en tire néanmoins encore de moindre qualité, qui eſt l'huile commune; ce qui ſe fait, en jetant de l'eau chaude ſur le marc, & en le repreſſant plus fortement.

Il y en a même qui remuent encore ce marc, y rejettent de l'eau bouillante & le repreſſent le plus qu'ils peuvent, pour en tirer une derniere huile, qui eſt très-groſſiere & chargée de lie.

Ces huiles ſe ſéparent facilement de l'eau, parce qu'elles nagent deſſus; la lie ſe précipite au fond: on les tire dans des cuvettes différentes, pour ne les point confondre: quelques-uns tiennent que les cuvettes de bois ſont les meilleures. Quand l'huile s'eſt un peu repoſée dans la premiere cuvette, on la met dans d'autres: plus elle eſt remuée, plus elle eſt claire & de bon goût: elle ſe conſerve mieux dans les outres ou peaux de bouc.

Tous les vaiſſeaux deſtinés pour recevoir l'huile, doivent être non-ſeulement bien propres & échaudés, mais même cirés, gommés ou enduits de terre à potier, bien détrempée & bien propre: un léger enduit de cire blanche empêche qu'ils ne ſe noirciſſent. A meſure qu'on les ſurvide, il faut les laver auſſi-tôt d'eau tiede, & les eſſuyer avec une éponge, & à la fin, après avoir échaudé ceux où il eſt reſté de la lie, les mettre tremper quelque temps dans une eau courante; puis battre les outres avec des baguettes, pour en faire tomber la lie & les ordures.

Il y a beaucoup de déchet à garder les olives; c'eſt pourquoi il faut les preſſurer le plus tôt qu'on peut, après qu'elles ſont bien mûres. On doit prendre garde qu'il n'entre dans l'huilerie aucune fumée, lampe allumée, chaleur, ni odeur qui puiſſe ternir ou corrompre l'huile.

Bien des gens mettent deux livres de ſel pour chaque boiſſeau d'olives, en les preſſurant; & ils les preſſurent dans des paniers neufs, ou ſur des baguettes, ſuivant l'uſage du pays.

On laiſſe mûrir, même juſqu'à pourriture, les olives dont on veut faire de l'huile; & elles ont alors un goût douceâtre & huileux. Au contraire, on ne tire pas une goutte d'huile des olives qui ne ſont pas mûres; elles ne rendent qu'un ſuc viſqueux, que les médecins appellent *omphacin*, ou huile omphacine; nos Anciens n'en employoient pas d'autre: elle ſe conſerve très-bien dans des vaiſſeaux de verre ou de terre, comme les poteries de Beauvais.

Ordinairement la lie d'huile eſt trente jours à s'abaiſſer toute, & ce n'eſt qu'au bout de ce temps qu'on ſurvide l'huile pour la derniere fois, & qu'on la met à demeure dans quelque lieu frais, ſec & propre; parce que la chaleur, l'humidité & la mal-propreté ſont très-contraires à l'huile.

On prétend, dans les pays chauds, qu'elle ne gele jamais; mais que ce n'eſt que la lie qui y eſt mêlée, qui gele & fait geler l'huile même, à moins qu'on n'y mette du ſel recuit & broyé, car l'huile ne prend jamais de ſel, quelque quantité qu'il y en ait. On tient auſſi qu'elle ſera toujours claire, ſi on met dans le tonneau un petit ſac plein de feuilles & d'écorce d'olivier, broyées avec du ſel. De même pour empêcher qu'elle ne ſe ranciſſe, ou pour la dérancir, ſi elle eſt rancie, il n'y a

qu'à y jeter de l'anis ou de la cire fondue, autant d'huile & du sel. Si elle est trouble, il n'y a qu'à y jeter de l'eau chaude.

Le marc d'olives & la lie de l'huile sont bons pour préserver de la rouille toutes sortes d'outils de fer, pour éclaircir les meubles de bois; pour chasser les teignes d'un coffre, dont on aura arrosé le fond de cette lie, pour cimenter l'aire des greniers, & empêcher que les souris n'y viennent; & pour faire brûler à flamme le bois, sans qu'il fume. On en frotte les brebis, pour les préserver ou les guérir de la gale. Voyez *fêce d'huile*, à la fin de ce chapitre.

La Provence, le Languedoc, & la riviere de Genes, donnent les meilleures huiles d'olives. Les plus fines & les plus estimées sont celles des environs de Grasse & d'Oneille, petit bourg de Savoie sur la riviere de Genes: celles d'Aramont & de Nice viennent ensuite. Les huiles fines de Grasse se tirent pour Paris; & celles d'Oneille pour Rouen.

La récolte des huiles de Grasse commence d'ordinaire au quinze Novembre, que l'on couvre les moulins, & dure jusqu'en Janvier: celle d'Oneille ne se fait qu'en Janvier, Février & Mars; plus tard elle se fait, meilleure en est l'huile. On peut pourtant arrêter les marchés pour l'huile nouvelle, dès le mois de Septembre, & avancer un tiers ou un quart du prix, pour l'avoir à trois livres de meilleur marché par baril, ce qui est d'un grand avantage. Les commissionnaires du pays passent pour n'être ni fins connoisseurs, ni sûrs; on les accuse même de substituer des huiles étrangeres, qu'ils ont à moindre prix.

Les huiles d'olives de Provence se vendent par milleroles, qui reviennent à Toulon à soixante-six pintes, & à Marseille à soixante, mesure de Paris, qui font cent pintes, mesure d'Amsterdam; celles d'Oneille se vendent en barils, de sept rubs & demi, qui pesent ensemble autant que la millerole de Provence. On prétend que les outres, ou peaux de bouc en poil, dans lesquelles on voiture, sur des mulets les huiles de Languedoc, & quelques-unes de Provence, communiquent à l'huile une qualité & une odeur peu agréables.

Les profits qu'on peut faire sur les huiles fines, sont très-considérables en comparaison de ceux que peuvent produire les huiles communes, qu'on nomme ordinairement huiles d'entre-deux sortes.

Il se fait pourtant une grande consommation de ces dernieres, qui se vendent la plupart pour être transportées à Marseille & à Toulon, pour les fabriques de savon ou dans les lieux de manufacture de draps. Ces sortes d'huiles se gardent facilement d'une année à l'autre, dans des piles de pierre ou jarres de terre, vaisseaux propres à les conserver: ce qui fait qu'on peut prendre son temps pour les vendre avec plus de profit; ce qu'on ne peut pas faire des huiles fines, parce qu'elles se gâtent & s'engraissent par trop de garde.

Huile d'Amandes douces, tirée sans feu.

Cette huile se prépare de bien des manieres différentes: les uns pelent les amandes; les autres les pilent sans les peler: il y en a qui les échaudent dans l'eau tiede; quelques-uns les chauffent au bain-marie: ceux-ci ne font que les concasser; ceux-là les réduisent en pâte, à force de les battre, ou les fricassent légérement à la poële; & enfin il y a presqu'autant de manieres différentes, qu'il y a de personnes qui se mêlent d'exprimer cette huile des amandes, soit douces, soit ameres. Voici la maniere qui paroît la plus facile, & qui a moins de risque & de frais: on la met ici d'autant plus volontiers, qu'elle convient à toutes les graines & fruits dont on peut tirer de l'huile, par expression & sans feu, comme sont noisettes, avelines, noix, ben, pignons, palma-christi, pavot blanc, chenevis, quatre semences froides, graine de lin, &c.

On prend une livre & demie d'amandes douces pelées, bien seches, nouvelles, & ne sentant, ni la rance, ni le moisi : après les avoir concassées dans un mortier bien net, on les passe dans un gros tamis de crin; ensuite on les enferme dans une toile de crin, mise en double, pour les mettre sous la presse, entre deux plaques d'étain, ou d'acier poli, ou de cuivre, ou même de fer-blanc; puis on les presse doucement & également, de crainte de rompre la presse ou de percer la toile : lorsqu'elles sont suffisamment pressées, & que tout ce qu'il y a d'onctueux & d'humide en est exprimé, on a une huile d'amandes très-douce & presque sans fèces, ce que les autres manieres de la tirer n'évitent jamais.

Huiles de Pignons, de Pavot, de Lin, de Chanvre, de Camomille, &c.

Les huiles de pistaches, de pignons, de dattes; celle de chenevis, qu'on emploie à l'apprêt des laines & à brûler : celle de lin, qui sert pour peindre, pour faire des vernis, pour dorer les cuirs & les bordures de tableaux, ainsi que pour brûler, & celle de sesame, plâne, pavot, camomille, seneve & autres fruits, graines ou semences oléagineuses, s'expriment comme on vient de le dire de celle d'amandes. Il faut seulement que l'expression des fruits, qui ne rendent pas leur huile aisément, se fasse chaudement; c'est-à-dire, que les ais des pressoirs, les parois des presses, soient chauds, ou les fruits échauffés doucement; à la différence des fruits & graines, dont l'huile est facile à exprimer, comme amandes, chenevis & pavot : on ne fait que les piler & les mettre à la presse, l'huile coulant d'elle-même; le feu ne sert qu'à la rendre plus grossiere, & même lui donne souvent un mauvais goût.

Outre l'huile de camomille commune, que les paysans brûlent, il se fait pour la guérison des plaies, une autre huile de camomille, avec les fleurs de la plante de ce nom, mises dans de l'huile d'olive, que l'on expose au soleil dans les plus fortes chaleurs de l'été. Sa couleur est bleuâtre; & plus elle est vieille, plus on l'estime. Quelques-uns y font entrer de la térébenthine fine.

Huile de Noix.

I. *Usages.* On plante les noyers, principalement pour en avoir de l'huile. Elle sert beaucoup pour la peinture & pour l'imprimerie, parce qu'elle seche plus tôt que les autres : on l'emploie aussi à brûler, à apprêter les cuirs qu'elle rend plus souples, moins cassans & plus forts; & quelquefois à frire & à pâtisser : les paysans en font de la soupe, principalement lorsque cette huile est nouvelle & tirée sans feu.

II. *Façon.* On fait l'huile de noix aussi-tôt qu'elles sont parfaitement mûres; car quand elles sont vieilles, elles donnent moins d'huile; & elle est moins bonne, moins douce, & d'une odeur & d'un goût moins agréables.

Pour la faire, on casse les noix, on en prend toute la substance ou chair, & on jette toutes les coques & les ailes, qui ne sont bonnes que pour teindre : ensuite on écache ces substances de noix, sous une meule posée sur sa circonférence, qu'un cheval tourne; puis on les met sous le pressoir, pour en exprimer l'huile.

Celle qui coule d'abord sans être pressurée ou presque point, & sans qu'on ait arrosé les noix d'eau chaude, s'appelle aussi *huile vierge*, & c'est la meilleure. On en tire aussi une seconde & une troisieme huile, en arrosant d'eau chaude, & en pressurant les noix par degrés : on recueille ces trois sortes d'huiles dans des vaisseaux différens, & on les garde proprement & au frais, comme l'huile d'olives. On a déja dit que le marc de noix sert en quelques endroits à faire des especes de chandelles.

Huiles de Noisettes & de Faines.

Ces deux sortes d'huiles se font l'une comme l'autre, & servent à brûler. Celle de noisettes est bonne aussi en alimens, & pour la peinture. Celle de faines est même passable au bout de trois ou quatre ans: on la garde dans des pots de grès mis en terre; & plus elle y est gardée, meilleure elle est, tant pour la friture que pour la salade. Un boisseau de faines rend un pot & demi d'huile; on doit la tirer à froid. On casse les noisettes, & on ouvre les faines; on ne prend que le dedans des unes & des autres; & même on les pele, si on en a le temps, avec un couteau, ou après les avoir laissé un peu tremper dans de l'eau tiede: ensuite on les pile dans des mortiers: on en fait une espece de pâte, & on la réduit en masses ou pains, qu'on fait chauffer au soleil pendant quelques heures; ou bien on les met dans quelque pot de terre, sur des cendres chaudes, pendant une heure. Quand elles sont ainsi dépurées de leur eau, on les met dans des chausses ou sacs, pour en exprimer l'huile dans un pressoir ou dans une presse, dont on a chauffé le bois. Lorsqu'on est près d'un moulin à l'huile, il vaut mieux y porter les noisettes & faines, pour en tirer l'huile, comme nous l'allons dire de celle de navette.

Huiles de Navette & de Colsa.

L'huile de navette est bonne pour brûler. Elle sert aux bonnetiers & à toutes les manufactures de draps & laines: les apothicaires en consomment aussi. On en emploie même dans le ménage, pourvu qu'elle soit fraîche & nouvelle: on la fait cuire dans la poële, avec un oignon & une croûte de pain, jusqu'à ce que l'huile & l'oignon ne pétillent plus.

Avant que de faire de l'huile de navette, il faut en bien vanner la graine, pour en ôter toutes les gousses & la poussiere; ensuite on la porte, ou au moulin à l'huile, ou au pressoir, suivant l'usage du pays: là elle est broyée sous la meule, ou pilée & pulvérisée dans des augets, par des pilons pointus, armés de fer: puis on la chauffe à feu lent, dans une chaudiere dressée sur un fourneau de pierres ou de briques; on y verse la valeur d'une demi-écuellée d'eau pendant qu'elle chauffe, & on la remue bien, afin qu'elle ne brûle point, & que l'huile s'en tire mieux: mais il n'y faut pas mettre trop d'eau; car, plus il y en a, moins elle est bonne. On met ensuite la navette à la presse, dans des sacs de crin, pour en exprimer toute l'huile qu'on reçoit dans un tonneau, placé sous la presse: on l'y laisse pendant quelques heures, pour que toute l'huile s'écoule; & on taille le marc, à mesure qu'en s'affaissant, il s'échappe de dessous la presse.

Les meûniers, outre le droit de moute qu'on leur paie à tant par baril d'huile, prennent encore les recoupes pour eux; assez souvent même ils gardent tous les tourteaux, fèces ou marcs, qui restent après l'expression de l'huile. C'est ce qu'il ne faut point souffrir; & on doit se les réserver, en convenant avec eux du prix de la mouture, à cause que, quand le marc est pour eux, ils les pressurent moins, pour les avoir plus gras, & eux-mêmes en tirent une seconde huile à leur profit: c'est ce qu'ils appellent *enfler la truie*, parce que les truies aiment fort les fèces d'huile.

Au reste, ces tourteaux ou marcs, après qu'on en a bien tiré toute l'huile, sont bons à garder, & on doit en faire amas dans les greniers; parce que, 1°. on en fait le savon noir; 2°. qu'on les donne l'hiver aux vaches & aux truies, dans leur boisson, & qu'on en mêle aussi dans la mangeaille des autres bestiaux, même des chevaux; cela les engraisse; & les huiliers vendent ces tourteaux en campagne, à proportion

proportion de la cherté des fourrages: mais quoiqu'ils soient d'un grand usage en Flandre, ils font une mauvaise graisse, & une chair huileuse & mal-saine. C'est une des raisons pour lesquelles il est défendu aux bouchers & charcutiers, par les réglemens de police, d'acheter des porcs chez les huiliers, ni chez les barbiers.

L'huile de colsa se fait de même que celle de navette; & quoiqu'elle soit d'une odeur plus forte, elle sert aux mêmes usages, ainsi que le marc qui reste après qu'on l'a tirée. On consomme beaucoup d'huile de colsa, pour faire des savons gras, verts & noirs.

Huiles de Cade & de Sanve.

Nous avons déja dit que l'huile de cade se fait en Languedoc, des baies, & même du bois du grand genevrier, & qu'elle sert pour les maladies des chevaux.

La graine de sanve, *rapistrum*, plante si commune dans tous les champs, se recueille par les pauvres paysans, pour en faire de l'huile à brûler. On la fait comme celle de colsa: mais les meûniers n'aiment point à en battre dans leurs moulins, à cause qu'elle use beaucoup leurs draps ou toiles de crin, dans lesquelles ils la battent.

Huile de Laurier.

Des baies de laurier encore récentes, bouillies dans de l'eau, on tire l'huile de laurier, qui sert contre les humeurs froides, & à quelques autres remedes, mais la plus grande consommation s'en fait par les maréchaux. La meilleure vient de Languedoc: celle de Provence, de Lyon, de Paris & de Rouen, est presque toujours sophistiquée, & souvent ce n'est que de la graisse & de la térébenthine, verdie avec du verdet ou de la morelle. La véritable doit être choisie nouvelle, odorante, grenue, d'une consistance solide, & d'un vert tirant sur le jaune: celle qui est verte, unie & liquide, est sophistiquée.

Huile de cheval & d'autres animaux.

C'en est la graisse fondue, qu'on tire ordinairement du cou & du ventre, qui sont les parties les plus grasses & les plus oléagineuses de cet animal. Les chiffonniers de Paris fondent cette huile ou graisse, & les émailleurs s'en servent pour entretenir le feu de leurs lampes: elle rend peu de fumée, & fait un feu plus vif & plus brillant que toutes les autres huiles.

On en fait de même de la graisse de plusieurs autres animaux, pour les propriétés & les usages qui se trouvent enseignés dans cet ouvrage, à mesure qu'on parle de chacun d'eux.

Choix & conservation de l'Huile.

Plus le fruit ou la graine est nouvelle, plus on en tire d'huile, & meilleure elle est.

Il faut choisir l'huile la plus légere, la plus transparente, & sans aucune odeur. Le dessus d'une piece d'huile en est toujours le meilleur; au vin c'est le milieu de la piece qu'il faut choisir, & le fond au miel. On appelle huile grenue, celle qui est figée en petits grains: c'est la meilleure & la plus estimée, particuliérement des huiles d'olives.

Les muids & vaisseaux où l'on met l'huile, doivent être bien poissés & gommés: s'ils sont vieux, on les lave de lessive tiede, qu'on essuie bien avec une éponge: on n'entonne l'huile qu'au bout de trente jours, pour que la lie ait le temps de descendre.

Il ne faut faire, ni feu, ni fumée près des pressoirs & celliers à huile. La chaleur & l'humidiré lui sont contraires: c'est pourquoi on la met ordinairement dans des poteries bien propres, & on la serre dans des lieux tournés au nord, qui soient à l'abri des vents chauds.

Si elle se gele avec sa lie, il n'y a qu'à y verser du sel de nitre, recuit & broyé, ou même du sel commun, sans craindre d'en trop mettre, parce que l'huile n'en prend pas trop.

Pour l'empêcher de se chancir, ou pour la rétablir si elle est déja chancie, il n'y a qu'à y jeter de l'anis, de l'alun de glace ou de l'eau bouillante; ou bien faire fondre de la cire avec autant d'huile, y mêler du sel fricassé, & jeter le tout dans le tonneau.

Quand elle est trouble, on la purifie au soleil ou au feu; ou bien on jette dedans de l'eau bouillante, si le vaisseau la peut souffrir; ou bien encore on suspend dans le tonneau un petit paquet d'écorce & feuilles d'olivier pilées avec du sel.

Pour corriger la mauvaise odeur de l'huile, on pile des olives vertes & on les jette sans noyaux dans l'huile; on y met de la mie de pain d'orge & du sel; ou bien on y fait tremper des fleurs de mélilot ou de la coriandre; ou bien encore des pastilles qu'on a faites de raisins bien pilés sans pepins.

Fêces d'Huile.

Les fêces ou lie de l'huile s'emploient à différens usages, pour faire du savon commun, pour corroyer & adoucir les cuirs, frotter des vis de pressoir, & faire des flambeaux de poix résine. L'huile de noix est celle qui en fournit le moins.

CHAPITRE V.

Productions & Profits champêtres non ordinaires.

NOUS avons parlé jusqu'à présent des profits ordinaires que la nature nous offre dans le ménage des champs; mais outre ceux-là, les besoins de la société, l'industrie & l'ambition des hommes ont su s'établir des produits peu communs, & s'attribuer des droits, qui font une partie assez considérable de notre économie champêtre.

Nous ne ferons qu'indiquer les productions ou profits insolites, qui passent les bornes ordinaires de l'agriculture, & nous ne dirons rien du reste que ce qui est familier, ou utile & praticable dans notre Maison rustique.

Minéraux.

Les minéraux tiennent le premier rang parmi ces productions que nous appelons ici extraordinaires, parce qu'elles ne sont pas l'objet de l'économie rurale.

Les matieres qu'on tire de la terre, & qui ne sont point organisées, comme le sont les végétaux & les animaux, se nomment *minéraux*. On les divise en plusieurs classes; métaux, demi-métaux, sels, soufres, bitumes, pierres & terres. Les *métaux*, qui sont l'or, l'argent, le fer, l'étain, le cuivre, le plomb & le mercure, sont la partie des minéraux qui est la plus pesante, qui ne se brûle point, qui est compacte, se met en fusion, & s'étend sous le marteau, excepté le mercure. Les *demi-métaux* sont l'antimoine, le vitriol, l'alun, &c.

La France n'a pas moins que les autres Etats du monde entier, de ces richesses souterraines. Elle a d'aussi bon acier que l'Espagne, d'aussi bon fer que l'Allemagne & la Suede; plus de minieres d'étain & de plomb que l'Angleterre; elle en a d'or & d'argent comme la Hongrie, la Dalmatie & la Saxe: elle a des marbres de toutes sortes de couleurs, du porphire, du jaspe & de l'albâtre comme l'Italie; du crystal comme Venise; du salpêtre, du vitriol blanc, vert & bleu, & des orpimens comme la Hongrie, de la calamine, du bitume, de la poix aussi-bien que Liége: enfin la France a de l'azur & même des pierres fines, comme amétistes, agates, émeraudes, hyacinthes, rubis, grenats, saphirs, turquoises & diamans. Un homme seul en dix ans de temps en a découvert, du temps du cardinal de Richelieu, plus de cent cinquante de toutes especes.

Mais l'abondance qu'on a en France de toutes choses, l'incertitude & la difficulté de la découverte de ces trésors cachés de la nature, & les grandes dépenses qu'il faut faire pour les trouver & en jouir, sont cause qu'on les y néglige. La plupart des sept métaux, & les *eaux minérales* sont ce qu'il y a de plus commun dans notre pays; les eaux qui sont *chaudes*, comme celles de Bourbon, Vichy, Balaruc, & Aix, sont bonnes contre les rhumatismes, la goutte sciatique, la paralysie, l'apoplexie, la léthargie & les humeurs froides; & les eaux minérales *froides*, comme celles de Forge, de Sainte-Reine, & de Passy près Paris, ont des qualités différentes; elles sont pourtant toutes apéritives.

Les mines d'or sont au Roi. Le dixieme du produit des mines, qui appartiennent au Roi par droit de souveraineté, a été réduit par l'ordonnance d'Henri IV, de 1601, aux substances métalliques; & elle excepte de ce droit les substances terrestres; savoir, les mines de soufre, de salpêtre, de fer, d'acier, de tripoli, de charbon de terre, d'ardoise, plâtre, craie & autres sortes de pierres pour bâtimens & meules de moulin.

Nous avons dans le Dauphiné, le Languedoc, le Vivarez & le Gévaudan, des carrieres de jais naturel, qui est une espece d'ambre noir, dont les Anciens faisoient des miroirs, avant qu'on eût trouvé le secret de mettre les glaces au tain: on contrefait le jais, par une sorte de verre ou d'émail coloré, qu'on tire à la lampe en filets creux.

On met au nombre des minéraux, les sels & les pierres. Nous avons parlé des pierres à bâtir au commencement de cet ouvrage; les autres pierres feroient un objet trop vaste pour notre Maison rustique.

Nous dirons seulement pour la curiosité, qu'on trouve près de Montauban, dans les Pyrénées, en Ecosse & ailleurs, une pierre filamenteuse qu'on appelle *amiante* ou *asbete*, qui est incombustible: étant bouillie dans une lessive faite avec de l'indigo ou de la guéde, puis battue sous le marteau, elle devient si souple, qu'on la peigne, qu'on la file & qu'on en fait un papier & une toile qui se nettoyent en les jetant dans le feu. Les Cypriots en faisoient autrefois des voiles, les Anciens s'en servoient, & on dit que les Tartares s'en servent encore à envelopper les corps morts qu'ils veulent brûler, pour en conserver les cendres: par la même raison, les charlatans, dans les siecles d'ignorance, vendoient à l'épreuve du feu des croix d'amiante, pour des croix du bois de la vraie-croix. Quelques naturalistes ont confondu l'amiante avec l'alun de plume, espece de talc, qui est aussi incombustible. Il faut le frotter d'huile de temps en temps, pour entretenir la souplesse de ses fils.

C'est d'eau d'alun que se frottent ceux qui manient des barres de fer rouge, ou qui font fondre de la cire d'Espagne sur leur langue. Ce minéral styptique sert aussi à lier les couleurs, à empêcher que le papier qui en est trempé ou frotté, ne boive, &c.

Opérations chymiques, pour imiter les Pierres précieuses.

Prenez une livre de cailloux fort blancs, ou du cryſtal de roche, huit onces de nitre, quatre onces de borax, deux onces d'arſenic blanc; mettez le tout en fuſion à un feu très-fort; vous aurez un cryſtal qui ſera la baſe des autres pierres.

Faites fondre, à un feu très-violent, ſix onces de ce cryſtal, une once de ſafran de Venus, deux grains d'or fulminant, vous aurez un rubis. L'orpiment cuit avec du verre, ſe change auſſi en rubis.

Quatre onces de ce cryſtal, douze onces de minium, un ſcrupule de ſafran de Mars, donneront un chryſolithe.

On imite les émeraudes, par un mélange de ce même cryſtal, de minium, de cuivre, de ſafran de Mars, ou de chaux d'argent.

Sels communs.

Outre le ſel gemme, qu'on trouve en roche dans la Catalogne, dans la Pologne, dans la Perſe, en Egypte, aux Indes & preſque par-tout, & qui eſt un ſel blanc, dur & tranſparent, qui eſt le plus abondant & la baſe des autres ſels, il y en a deux autres ſortes, dont on ſe ſert en alimens, ſavoir, le ſel de fontaines & de puits, & le ſel de la mer.

Le premier, que nous appellerons ſel de terre, ſe tire par l'évaporation qu'on fait des eaux ou de quelque fontaine, comme à Salins, en Franche-Comté; de quelques puits, comme en Lorraine; ou de quelques lacs, comme en Italie, en Allemagne, & au Comtat Venaiſſin.

Le ſecond, qui eſt beaucoup plus commun, eſt le ſel marin: on le tire ou par évaporation, comme en Normandie; ou par cryſtalliſation, comme à Brouage & à la Rochelle.

On tire le ſel par évaporation, en faiſant bouillir l'eau de la mer, à feu lent, dans de grandes chaudieres de plomb, ce qui rend un ſel blanc, & bien moins ſalant que le gris. Voyez ce qui a été dit ci-devant des ſalines, au chapitre *des marais ſalans*, & des ſels blanc & gris, au chapitre *des proviſions de la maiſon*, dans la premiere partie.

Le *natron* eſt encore une eſpece de ſel noir & griſâtre qui vient d'un lac d'eau morte, dans le territoire de Terrana en Egypte: cette eſpece de nitre nous arrive par Marſeille & par Rouen: il fait une grande effervefcence, quand il eſt mêlé avec les acides: on s'en ſert pour l'apprêt & la conſervation des cuirs, & pour le blanchiſſage des toiles, mais il les brûle, s'il n'eſt corrigé par d'autres cendres. Il y a auſſi du natron blanc, qui reſſemble aſſez au ſalpêtre ou à la ſoude blanche.

Salpêtre, Soufre, Poudre à canon.

Le *nitre* ou *ſalpêtre* eſt un ſel foſſile ſalé, compoſé d'un ſel acide & d'une terre abſorbante; il eſt amer, frais ſur la langue, âcre, & il fuſe ſur le charbon. Selon les chymiſtes, le nitre eſt un acide enfermé dans un ſel volatil; & le ſalpêtre eſt le même acide fortement engagé dans un ſel fixe. Il y en a beaucoup dans l'air, & il s'attache aux corps qui ſont capables de les recevoir, principalement au plâtre des vieilles murailles, aux terres & pierres des maſures, cavernes & caves; aux étables, colombiers & autres lieux empreints des urines des animaux terreſtres.

Pour en avoir, on amaſſe quantité de ces matieres, principalement des plâtres; on les pile groſſiérement, puis ont les met dans des muids dont le fond eſt percé

de plusieurs trous, & couvert de cendres de bois neuf, jusqu'au quart du vaisseau: on y verse, à plusieurs reprises, de l'eau qui dissout le sel, & l'entraîne avec elle dans des baquets qui sont au dessous; ou bien on trempe seulement les plâtras dans de l'eau chaude, pour en dissoudre les sels, & on coule cette dissolution. On jette ensuite l'eau imprégnée de ces sels sur de la cendre commune, pour en faire une lessive & dégraisser les sels: on passe & repasse plusieurs fois la liqueur sur les mêmes cendres; & quand elle est claire, on la fait évaporer & crystalliser. Pour cela, on met par exemple dix ou douze livres de salpêtre à-la-fois dans une quantité d'eau proportionnée; car s'il y en avoit trop, le sel seroit trop affoibli & ne pourroit se coaguler; & si, au contraire, il restoit trop peu d'eau, les crystaux seroient confus. Pour les faire beaux, on fait bouillir le salpêtre & l'eau dans un vaisseau de terre sur un feu médiocre, continuel & égal, jusqu'à ce qu'elle soit réduite à un peu moins que le quart: puis on retire le vaisseau du feu, lorsqu'on voit paroître une pellicule sur la liqueur; ce qui est une marque qu'il y reste un peu moins d'humidité qu'il n'en faut pour tenir le sel dissous: alors on transporte doucement le vaisseau dans un lieu frais, l'agitant le moins qu'on peut; & le lendemain on y trouve des crystaux, qu'on sépare de la liqueur, & qu'on fait sécher. On met évaporer derechef tout le reste de la liqueur, on la laisse refroidir au frais, comme la premiere fois, & il s'y fait de nouveaux crystaux. On réitere ces évaporations & ces crystallisations, jusqu'à ce qu'on ait tiré tout le salpêtre: celui des dernieres crystallisations est un sel blanc, semblable au sel marin; il est bon de le mettre à part, pour s'en servir en assaisonnemens. Les premiers crystaux sont le salpêtre raffiné.

On peut aussi purifier le salpêtre, en le faisant bouillir dans de l'eau qu'on écume, & où l'on jette du vitriol & de l'alun en poudre.

Le salpêtre qu'on trouve attaché en petits crystaux ou fleurs salées, à des murailles & des rochers, s'appelle *salpêtre de houssage*, à cause qu'on le ramasse en le houssant avec des balais: c'est le meilleur pour faire de l'eau forte.

La terre dont on a tiré du salpêtre étant exposée à l'air, dans un lieu couvert & à l'ombre, remuée de temps en temps, reprend au bout de sept ans tout autant de salpêtre qu'elle en avoit auparavant. Ceci est commun à la chaux vive, au sel, à l'alun, au vitriol & à plusieurs autres corps, qui, après avoir été dépouillés de leurs parties par le feu, étant ensuite exposés à l'air, en tirent de nouvelles parties & en si grande quantité, que leur poids en est augmenté considérablement.

Usages. 1°. Le nitre est d'un grand usage dans la chymie & dans la médecine: on en fait le crystal minéral, le sel polychreste, l'eau forte, l'esprit de nitre, qui est la meilleure de toutes les eaux fortes pour dissoudre les métaux. On l'emploie aussi pour rafraîchir, pour exciter l'urine, pour éteindre les ardeurs du sang, chasser la pierre, &c. 2°. Pour saler le saumon & les bons jambons; pour hâter considérablement toutes sortes de végétations, comme nous l'avons dit ci-devant. La plus grande consommation du salpêtre se fait dans les arsenaux, pour la poudre à canon.

Le *soufre*, qui entre aussi dans la composition de la poudre à canon, est un minéral fossile, gras & inflammable. Il y en a de deux sortes; le soufre vif ou gris, & le soufre jaune. Le premier est une espece de glaise grise, qui est facile à s'enflammer, & qui en brûlant répand une odeur de soufre: on l'emploie à soufrer les vins qu'on envoie sur mer: il doit être doux, uni, luisant, tendre & friable pour être bon; on en trouve beaucoup dans la Sicile & autres lieux.

Le second qui est jaune, & qui est celui qu'on emploie le plus, est une matiere dure, cassante, aisée à fondre & à prendre feu: il se trouve aux environs du mont Ethna, Vésuve & autres. On le fait fondre sur un feu modéré dans des chaudieres

de fer, sans y mêler d'eau ; & lorsqu'il est fondu entiérement, on y met de l'huile de baleine, qui fait monter sur la surface toutes les ordures qui sont dans le soufre ; puis on l'écume, & ensuite on le verse dans des moules qui lui donnent la forme de canons ou bâtons, qu'on nomme *magdaléons ;* ils ont communément dix-huit lignes de diametre sur six pouces de long. Le soufre en canon doit être choisi d'un beau jaune, léger, cassant & luisant en-dedans. C'est de ce soufre dont on se sert pour la poudre à canon : il est aussi très-utile dans les manufactures de soie & de laine, dans la médecine & la chymie. On en tire une fleur, un magistere & une huile ou esprit. Le soufre nous vient des affinages d'Hollande, de Venise & de Marseille.

La *poudre à canon* est une composition, qui se fait avec du salpêtre bien raffiné, du soufre jaune bien écumé, & du charbon de bois bien pulvérisé : on broie le tout ensemble dans un mortier pendant vingt-quatre heures, en l'arrosant d'eau ou d'esprit de vin ; ensuite on les humecte de nouveau ; enfin on tamise toute cette matiere, & on la fait passer par un crible pour la faire grener. Le salpêtre y entre pour les trois quarts, c'est ce qui en cause le grand effet par son étrange raréfaction, qui le résout tout en vapeur & en air, & le fait péter : le soufre est ce qui allume, & on y ajoute du charbon qui est sec, spongieux & plus solide, pour soutenir la flamme du soufre qui est très-légere, & que le salpêtre éteindroit bientôt. Le charbon de bois de troëne ou de bourdenne y est encore meilleur que celui de saule, & il faut qu'il soit bien broyé. Quand on veut rendre l'action de la poudre plus lente, on y ajoute du soufre ; & du nitre pour la rendre plus vive.

Les menues parties du salpêtre forment des colonnes à six faces ; le sel marin forme des cubes ; le sel vitriolique des losanges ; l'alun des triangles ; le tartre vitriolé une colonne à six pans, terminée par une pyramide exagone ; les pyrites des polyedres ; l'antimoine, la neige & l'eau congelée des aiguilles ; l'huile des boules, &c. De tous les sels, le nitre seul donne des vapeurs rouges.

Il y a des essais pour juger de la finesse de la poudre, à peu près comme on fait d'une montre pour la justesse de son rouage. On peut faire de la poudre blanche avec de la poudre de saules pourris, au lieu du charbon ; on en peut faire de la noire avec des charbons de lins & de roseaux ; de la rouge, jaune, verte-bleue, &c. La poudre *sourde* ou *muette* se fait, dit-on, avec de la poudre commune, où l'on ajoute du borax, de la pierre calaminaire, ou du sel ammoniac, ou de la seconde écorce de sureau : à mesure qu'elle est moins bruyante, elle perd sa force. Nous ne parlerons point davantage de cette *fatale invention*, parce qu'il est défendu d'en faire hors des arsenaux, & on pourroit en abuser. Il n'y a rien de meilleur que la poudre de plomb, pour nettoyer les vaisseaux de verre & de faïance.

Terres, Carrieres, Poteries, Faïances, Couleurs, &c.

1°. C'est encore du sein de la terre, ou plutôt c'est de la terre même, qu'on fait toutes sortes de grès & de poteries, comme en Flandre, à Beauvais, en Auvergne ; de faïance, comme en Hollande, à Nevers & à Rouen : on vernit les poteries avec du plomb fondu, & la faïance avec de la potée, qui est de l'étain calciné, &c. Ce qu'on appelle *vaisseaux de grès*, ne sont pourtant faits que de glaise, mais qui a une cuisson plus forte, étant cinquante heures dans le fourneau, au lieu que la poterie ordinaire n'y est que douze.

La *faïance* est une espece de poterie fine, faite de terre émaillée, dont l'invention & le nom sont venus de *Faënza*, ville d'Italie, d'où les anciens Ducs de Nevers, qui en étoient originaires, en apporterent l'art à Nevers, qui ne subsiste

que par ses manufactures qui sont les plus anciennes de ce genre dans le royaume.

La faïance s'y fait de deux sortes de terre : l'une est appelée terre blanche ou fine ; elle donne la beauté & la finesse : & l'autre est une terre jaune qui donne la force. On mêle avec proportion ces deux sortes de terre, & on les broie ensemble dans un poinçon plein d'eau. On passe cette terre & cette eau dans des tamis, & on les reçoit dans une fosse ; après quoi on tire la terre de la fosse, lorsqu'elle commence à sécher ; puis on la remet dans une autre fosse, pour la faire sécher davantage, & on la porte ensuite dans une cave où on la laisse en dépôt pendant quelques mois. Ce temps écoulé, on la marche ou piétine, on en forme des ballons, qu'on porte sur le banc de tourneur, qui bat cette terre de nouveau avec les mains, & après il la pose sur le tour, quand il est nécessaire de la travailler au tour ; car il y a deux sortes d'ouvrages dans la faïance ; les uns se font au tour, & les autres au moule.

Au sortir du tour ou du moule, on met sécher lentement les vases ou autres vaisseaux, & ensuite on les cuit dans un four à deux fois par degrés. D'abord on les met cuire en crud : ces vaisseaux de terre crue sont changés par le feu en vaisseaux de terre cuite, qu'on appelle alors *biscuits :* on trempe ces biscuits dans le blanc, on leur met la peinture que l'on juge à propos, on les arrange dans des boîtes nommées *gazettes*, & on les porte au feu une seconde fois. Il faut observer dans les deux coctions de donner à la faïance le feu par degrés : on commence par un petit feu, on l'augmente ensuite, & on finit par le grand feu. Cette coction dure ordinairement à Nevers, vingt-quatre heures.

L'émail blanc de la faïance se fait avec le plomb & l'étain calciné ensemble dans un fourneau qu'on nomme *fournette*. Lorsqu'il y a cent livres de cette cendre ou calcination, on y ajoute quatorze livres de sel ou matiere saline, & cent livres de gros sable blanc, & l'on fait fondre le tout ensemble dans le fourneau où il se durcit. On broie le tout dans un moulin fait exprès ; &, lorsqu'il est broyé, il devient blanc & liquide comme du lait, en y jetant une certaine quantité d'eau. On doit avoir soin de bien boucher ce lait, afin que la poussiere ne s'y mêle point ; & pour l'appliquer on ne fait qu'y tremper le vase après sa premiere coction, & on y ajoute les peintures comme nous l'avons dit. L'illustre Raphaël n'a pas dédaigné de peindre sur la faïance. La seconde coction est celle qui fond les émaux, & qui donne la perfection à l'ouvrage.

Le jaune se fait avec l'antimoine, la suie, le plomb calciné, le sel & le sablon.

Le vert est fait avec du cuivre & du plomb calcinés ensemble, auxquels on joint du sel & du sablon ; car le plomb entre dans toutes les compositions, aussi bien que le sel & le sablon. On appelle le plomb médiateur, & il sert à coller l'émail sur la terre : le sel est un fondant qui corrige la dureté de l'émail, & en rend la fusion plus facile : le sable donne de l'éclat, du brillant & de la consistance à l'émail.

L'émail noir se fait avec le fer & le plomb calcinés ensemble : on y joint à l'ordinaire le sel & le sablon.

Le beau rouge n'est connu en France que d'un petit nombre de personnes.

4°. La terre glaise sert encore à faire de la brique, de la tuile, des carreaux de toutes sortes d'especes, des buttes, des batardeaux, &c. du ciment, des pâtes à chapelet, des moules, figures, modeles & quantité d'autres petits ouvrages. Les teinturiers même se servent de potasses.

5°. C'est aussi de la terre qu'on tire le *marbre* & toutes sortes de *pierres & moilons*, même les pierres de *molieres* ou *meules* à moulins, qui servent aussi aux rocailleurs, pour faire les grottes, parce qu'après les avoir taillées de diverses figures, ils les colorent par le feu qui les rougit, ou par les eaux fortes, du vinai-

gre & du vert-de-gris, qui les rendent verdâtres. Les meules de couteliers & de taillandiers sont de pierres de grès très-dur & d'un grain fort serré. Les bonnes viennent de Bourgogne & d'Angleterre. Pour fendre les rochers les plus durs, & en détacher les meules de moulins, après qu'on les a taillés en cylindre, on fait autour de ces rochers, quantité de trous, dans lesquels on insere des chevilles de bois séchées au four, qu'on dispose en rond, suivant la largeur des meules: dans les temps humides, ces chevilles grossies & enflées par les vapeurs & les exhalaisons fendent les rochers & détachent les meules.

La *chaux* doit être cuite à feu toujours égal, non-seulement jusqu'à ce qu'elle soit rougie, mais encore jusqu'à ce que la pierre soit tout-à-fait calcinée, sans quoi elle ne s'empreindroit jamais des parties de feu qui font la chaux.

Le *plâtre* se vend au muid quand il est cuit; & à la toise quand il est crud, & il se conserve en terre autant que le moilon; il sert aux enduits à lier des pierres, & prend au moule toutes sortes de figures.

Dans les carrieres de Montmartre près de Paris, au-dessus des masses de pierres à plâtre, il y a, parmi les pierres qu'on y cuit, des bans d'une pierre grasse & blanche où l'on trouve le *gyps*, qui est, non pas une pierre à plâtre, mais une espece de gros talc ou de pierre brillante & transparente, laquelle étant calcinée au four, broyée dans un mortier, passée au tamis, employée avec de l'eau collée & des couleurs, sert à contrefaire le marbre, & à l'imiter si bien, que les yeux & la main s'y trompent: de même qu'on a inventé de nos jours la maniere de faire les *perles fausses* qui sont si fort en vogue, en introduisant avec un petit tube pointu & retourné dans des grains de verre que l'on nomme grains de girasol, l'écaille des petits poissons nommés ables & goujons, très-communs dans la Marne & dans la Seine. Cette écaille dissoute dans l'eau, reprend tout son lustre en se séchant.

Les *ardoises* rouges valent mieux que les bleues, & celles d'Angers mieux que celles de Mézieres. On doit les tirer de la troisieme fonciere de chaque mine: elles servent à faire des plaques & des tables, & principalement à couvrir les maisons. Il y a aussi une pierre croûteuse qui se fend par écailles, & qui sert pour faire des dales, du pavé, des auges, &c. On l'emploie pareillement à couvrir; mais elle charge extraordinairement les toits.

Le *charbon de terre* est utile à tous ceux qui travaillent en fer, parce qu'il chauffe plus âprement que le charbon de bois, & qu'il en faut moins: celui d'Angleterre, qu'on appelle de Neufchâtel, est bien meilleur que celui d'Ecosse, mais il est plus léger; c'est pourquoi on les mêle pour faire corps; car celui d'Ecosse seul n'est pas si bon. Le charbon de France est assez estimé; mais il en faut davantage, & il ne tient pas tant au feu que les précédens. Celui de Saint-Etienne en Forez & du Lyonnois est le meilleur. Celui d'Auvergne est fort bon, & il y en a qui ne cede guere à celui d'Angleterre. Celui de Saint-Dizier est le moindre de tous. Ces charbons ont cela de particulier, qu'il faut les arroser d'eau pour les faire mieux brûler.

Le *charbon de pierre*, si commun en Nivernois & en Bourbonnois, est spongieux & fait un feu vif; mais la vapeur en est maligne, & il a une odeur de soufre insupportable.

Ces deux sortes de charbons ont, ainsi que le naphthe dont nous parlerons ci-après, une propriété singuliere, qui est que, pour les faire bien brûler, il faut les arroser d'eau, & l'huile les éteint. On les vend au demi-minot comble.

La *houille* est une terre noire & grasse qui sert de charbon de terre aux forgerons. Dans le pays de Liége, où l'on dit que l'invention en a été trouvée, les particuliers, & généralement tout ce qu'on appelle *Flamands-Rouchis*, même les brasseurs, en

en brûlent en place de charbon & de bois : on l'y débite par quarrés longs à peu près comme une brique coupée en deux, & on la consomme dans des especes de fourneaux quarrés faits de grillage de fer, où le feu bleuâtre & la chaleur de la houille durent une demi journée.

Enfin on tire encore de la terre & du sable, les *pierres à fusil*, les *cailloux pyrites*, qui sont une espece de marcassite propre à tirer du feu; les *pierres à moudre*, les *pierres à aiguiser*, la *pierre de touche*, qui est une espece de marbre; l'*albâtre*, la *marne*, &c.

Toutes ces choses ont chacune leur utilité & leur débit particulier; nous en avons dit une partie ci-devant : & ceux qui auront dans leur héritage des veines de terre propre à en faire des carrieres, des plâtrieres, chauffours, ardoisieres, tuileries, briqueteries, poteries, &c. sauront bientôt tout ce qui est de détail, pour ouvrir, façonner & débiter ces productions terriennes.

Outre les charbons de terre & de pierre, & la houille dont on vient de parler, on brûle encore des *tourbes* dans les endroits où le bois est rare, comme en Hollande, Flandre, Amiens, Dieppe, la Rochelle. Les tourbes sont des mottes de terre marécageuses & spongieuses, dont on ne trouve souvent les veines propres que par lits souterrains, comme la glaise. Dans les Pays-Bas, elles sont ordinairement soufrées. L'usage des tourbes a quatre siecles d'ancienneté constante. Les meilleures ne se font que de l'herbe & superficie des gazons qu'on coupe en forme de briques & qu'on fait sécher : c'est ainsi que les laboureurs de Cornouaille en Angleterre ne se chauffent que de l'herbe de leurs champs, qu'ils coupent toute avant d'y mettre la charrue; & ces mottes sechent & brûlent aisément, parce que ce ne sont presque que des racines & filandres d'herbes. Les tourbes d'Ecosse sont très-puantes, quoique ce soient des gazons où l'herbe est encore, & qu'on tire d'une terre qui, au bout d'un mois, produit de nouvelle herbe.

Dans la vallée de Somme, depuis Amiens jusqu'à Abbeville, on tire la tourbe des prés, parce que tout le fonds en est spongieux & tissu d'une infinité de racines, même sous trois pieds d'épaisseur de terre solide; ce qui fait que les fosses à tourbes se remplissent assez vîte : il s'y en fait une si grande consommation, qu'il n'y a point de meilleur revenu qu'un pré à tourbes; il y vaut communément trois mille livres l'arpent. Après que tout le pré a été bien fauché & bien pâturé, les tourbiers ou gens de journée enlevent, à coups de beche, toute la terre du pré, qu'on sépare en différens quartiers qui se tourbent les uns après les autres. On en coupe la terre par morceaux à peu près de la forme d'une brique, & on les fait sécher au soleil ou à l'air sur le pré même, en les dressant & en les appuyant l'un contre l'autre sur leur longueur, pour qu'ils s'égouttent : puis on les arrange par petits tas un peu au large, & on les retourne de temps en temps pour qu'ils sechent bien; & enfin on les dresse par piles ou meules comme le foin, pour les vendre le plus tôt qu'on peut. Les meilleures tourbes sont celles qui ont été prises de la surface du pré, & qui ont été faites dans la plus belle saison, sans avoir reçu aucune pluie. On met ainsi en tourbes tout ce qu'on peut tirer de terre du pré qu'on fouille par quartiers, jusqu'à ce que l'eau ne puisse plus être pompée; à quoi vingt hommes travaillent continuellement pendant tout l'été. Quand la fosse est épuisée, on fouille en autre quartier, & ainsi de suite, pendant que les quartiers, les premiers tourbés, se remplissent de terre; ce qui peut aller à quinze ou vingt ans.

La tourbe (à la différence des mottes à brûler qui se font de tan) est toujours noire, massive & dure, quoique friable; elle ne se casse & ne se résout point à l'eau, quoiqu'elle reste même exposée pendant une année entiere à toutes les injures du temps : elle est cependant très-légere quand elle est bien seche; mais lorsqu'elle est mouillée, elle est fort lourde & très-puante à brûler : on en sent l'odeur à deux

& trois lieues d'Amiens, plus que dans Amiens même. En Hollande les tourbes sont des mottes de terre soufrées.

5°. On tire encore de la terre, le tripoli, la magnese, le safre, la sanguine, la calamine, l'ocre, &c.

Le *tripoli* est une pierre tendre & d'un blanc rougeâtre qu'on tire de ces mines, qu'on trouve en grand nombre en différens endroits de l'Europe. Il sert à donner le poli aux ouvrages de plusieurs ouvriers, à nettoyer certains ustensiles de ménage.

La *magnese* est une pierre fossile, que les verriers mettent en petite quantité pour purifier le verre & le rendre fort clair; mais en grande quantité, elle le rend très-bleu ou pourpre. Les potiers de terre s'en servent, après l'avoir réduite en poudre, à enduire leurs ouvrages. La magnese paroît noire lorsqu'elle est crue; mais, quand elle a passé par le fourneau, elle est d'un beau bleu.

Le *safre* est utile aux verriers & faïanciers à mettre en bleu leurs ouvrages qui demandent cette couleur. C'est une pierre, couleur d'œil de perdrix : elle vient des Indes.

La *sanguine*, autre pierre fossile très-rouge, sert à faire des crayons, & à brunir les feuilles d'or que certains ouvriers appliquent sur leurs ouvrages.

La *calamine*, soit la grise, qui vient d'Angleterre, de Liege ou d'Allemagne, soit la rouge, qu'on trouve en France, est une terre dure & bitumineuse, qui, étant mêlée, à poids égal, avec du cuivre rouge, lui donne une couleur jaune, & augmente son poids d'un tiers. On nomme laiton, le cuivre mêlé de calamine.

L'*ocre* est une terre fossile de couleur jaune, dont il y a des mines dans la province de Berry & en Angleterre : elle est très-utile pour la peinture. L'ocre, qui est d'un jaune rougeâtre, s'appelle ocre du ruth.

Il y a aussi quantité d'autres terres naturelles, qui servent principalement à crayonner & à peindre, tant à fresque qu'à détrempe & à l'huile, pour faire les couleurs simples ou composées. Telles sont le *blanc*, qui se fait avec de la chaux éteinte depuis long-temps, & de la poudre de marbre blanc mis à dose égale, parce que le trop de marbre noircit : c'est de ce blanc qu'on peint à fresque. Pour peindre à détrempe, on se sert du blanc de craie ou de plâtre broyé avec de la colle de gants: ce dernier blanc sert aussi pour peindre en huile, aussi-bien que le *blanc de plomb*, qui se tire du plomb qu'on a mis avec du vinaigre, dans des pots enterrés dans du fumier; en sorte qu'au bout de trente jours, il s'y forme des écailles de rouillure qui changent & deviennent un fort beau blanc, que l'huile acheve de corriger en le broyant sur la pierre, après l'avoir bien broyé avec de l'eau : on l'appelle autrement *blanc de céruse;* il se garde dans l'eau; on en fait aussi d'étain & d'urine, & c'est le blanc dont les femmes se fardent.

Le *stil de grun*, couleur jaune, se fait de graine d'Avignon bouillie, puis chargée de cendre de sarment ou de blanc de craie mêlé avec de la colle de gants, & ensuite passé dans un linge fort fin. Nous parlerons ci-après de la graine d'Avignon. Le *bleu* artificiel se fait de sable, de sel de nitre & de limaille de cuivre.

Le *blanc d'Espagne* ou de Rouen, que les épiciers vendent par petits pains, se fait avec du plâtre bien battu qu'on sasse dans des ramis bien fins. En le noyant dans de l'eau, on l'affine le plus qu'on peut, & on en forme des pains, que l'on fait bien sécher. Il sert à blanchir l'argenterie & à quantité d'autres usages, principalement pour blanchir à colle, soit murailles ou bois, même pour dorer.

Si on veut faire du *noir poli* en façon de marbre, on prend du noir de fumée calciné, on le broie avec un peu de pierre de mine, de l'huile d'olive & de l'eau de savon : étant détrempé avec de la colle de détrempe, dont on parlera ci-après, on en donne deux ou trois couches; & quand il est sec, on le brunit avec la dent de loup ou de chien, ou avec la pierre sanguine : pour qu'il y paroisse des veines de

marbre blanc, on y fait des petites veines blanches, avec un pinceau, avant que de le brunir. Le liége brûlé fait le *noir d'Espagne.*

Manieres de nettoyer un tableau. Mettez-y de l'azur en poudre, & frottez-le avec de l'eau & une éponge, cela emportera toute l'ordure & la fumée; vous laverez ensuite le tableau jusqu'à ce que l'eau soit nette. Ou bien, si vous n'y voyez plus rien, mettez-y du savon noir, & au bout d'une heure & demie ou deux heures, lavez-le & le frottez avec une éponge, jusqu'à ce que l'eau ne soit plus grasse; mais ne laissez pas le savon plus de deux heures sur le tableau, parce qu'il emporteroit toutes les couleurs. On se sert aussi d'urine toute chaude, ou de pierre de ponce broyée pour les tableaux grossiers. L'huile d'aspic est encore propre à enlever la crasse & nettoyer les tableaux; mais il faut aussi prendre garde qu'elle n'emporte les couleurs: on la fait avec les fleurs & les petites feuilles de l'aspic ou lavande : il en croît beaucoup en Provence & en Languedoc. Vous pourrez ensuite mettre sur vos tableaux un vernis simple, qui n'est autre chose que l'écume de quelques blancs d'œufs battus dans de l'eau.

Moyen de nettoyer l'argenterie sans bouillitoire. Prenez quatre onces de savon blanc, rapé dans un plat, avec chopine d'eau chaude, pour un sol de pain & de lie de vin, avec autant d'eau chaude dans un autre plat, & pour un sol de cendre gravelée, avec pareille quantité d'eau dans un troisieme plat; puis trempez une brosse de poil dans la liqueur de pain & de lie, ensuite dans la gravelée, & enfin dans l'eau de savon; lavez-en l'argenterie avec de l'eau chaude, & l'essuyez d'un linge propre & sec.

Choses qui se mangent; champignons, morilles, &c.

On trouve sur la terre les champignons, les mousserons, les morilles, les truffes, les mâches, la perce-pierre, le houblon, la coulevrée, les saligots ou châtaignes d'eau, la chicorée sauvage, l'halime, les épines jaunes, les raiponces, le poivre d'Inde, la vigne porrette, & quantité d'autres choses bonnes en aliment. On en fait même de la plupart des provisions pour le ménage, comme de la cristemarine & de la perce-pierre sur les bords de la mer, des champignons & des truffes, &c.

Les *champignons* de bois, qu'on trouve sur les rives des forêts, sont très-larges, & souvent mauvais; ils ne sont du moins pas si sains que les champignons des prés, qui croissent dans les prairies & pâturages, & qui ne poussent guere qu'après les premiers brouillards de l'automne. La *vesse-de-loup* n'est bonne à rien, si ce n'est qu'on se sert de la poudre qui en sort pour arrêter le sang dans toutes sortes d'hémorragies, sur-tout pour les hémorroïdes. Les champignons qui croissent aux arbres, comme au sapin, au pin, &c. ne sont d'usage qu'en médecine : ceux qu'on trouve sur le sureau, & qu'on appelle *oreilles-de-Juda*, ne se peuvent manger sans danger de mort.

L'*amadou* se fait en Allemagne avec cette espece de grands champignons ou d'excroissances spongieuses, qui viennent ordinairement sur les vieux arbres, particuliérement sur les chênes, frênes & sapins : cette matiere étant cuite dans de l'eau commune, puis séchée & bien battue, se remet dans une forte lessive préparée avec du salpêtre, au sortir de laquelle on la met de nouveau sécher au four.

Le *mousseron* est un champignon fort petit, mais d'un goût exquis, qui croît, en Mai & en Septembre, aux lieux ombrageux, dans les bois, sous les arbres & entre les épines: il est souvent enveloppé dans la mousse, ce qui lui a fait donner le nom de mousseron: la terre sur laquelle il naît est grise, & il revient tous les ans au même lieu d'où on l'a tiré. On en trouve quelquefois dans les pâtures arrangés en grands cercles.

La *morille* est une espece de champignon printannier : elle est plus saine que le champignon ordinaire, & elle n'en differe qu'en ce qu'elle est rousse, spongieuse, & percée de plusieurs trous, à peu près comme la mûre; au lieu que le champignon est feuilleté. Elle croît, au mois d'Avril, aux pieds des arbres, dans les bois, & dans les lieux herbeux & humides.

Les *truffes* sont presque faites comme des topinambours; elles sont blanches, noires ou grises, & on en trouve qui pesent une livre; elles croissent dans les terres seches & crevassées, & dans les terres sablonneuses où il y a beaucoup d'arbrisseaux. Les truffes du printemps sont plus tendres que celles d'automne; mais il en vient davantage dans cette derniere saison, sur-tout à ce que certaines gens prétendent, quand la pluie y est accompagnée d'éclairs & de tonnerre. La longue habitude apprend aux paysans à connoître les terres à truffes : les cochons en sont très-friands; & comme ils les sentent de loin, on se sert quelquefois d'eux pour qu'ils découvrent les truffes en fouillant la terre; & pendant qu'on les en retire, on leur donne des châtaignes pour les animer à une nouvelle quête. On ne fouille les bonnes truffes que depuis le mois d'Octobre jusqu'à la fin de Décembre, & quelquefois jusqu'aux mois de Février & de Mars : pour lors elles sont marbrées, au lieu que dans les mois de Juillet & d'Août elles sont blanches. On connoît l'étendue d'une truffiere, en ce qu'il ne croît aucune herbe sur la terre où elle est : la terre se gerse aussi dans ces endroits, elle est plus légere, & on y voit voltiger des mouches bleues formées de certains vers qui ont leurs nids dans ces truffes. Les paysans ont une espece de houlette pour tirer la truffe sans la couper; on dresse des cochons, & dans le Montferrat des chiens, à la chasse de la truffe.

Gommes, Manne, Résines, Poix, Bitumes, Colofane, Goudron, Vernis, Laque, Glu, &c.

1°. La *manne* est une liqueur blanche & douce qui coule d'elle-même ou par incision des branches & des feuilles de quelques arbres, comme du frêne, tant domestique que sauvage, & sur-tout du méleze. Les Anciens trouvant la manne sur tant d'arbres différens, croyoient que c'étoit une chose étrangere aux arbres, & en attribuoient l'origine à la rosée; mais la manne ne tombe pas du ciel, c'est le suc nourricier des arbres qui transsude au travers des branches & des feuilles; c'est pourquoi les habitans du pays où l'on en recueille, craignent, avec raison, les années trop fertiles en manne, parce qu'une trop grande évacuation fait mourir les arbres. Les montagnes de Briançon en Dauphiné & la Calabre, en fournissent à toute l'Europe. On trouve ce suc salutaire tous les matins à la pointe du jour pendant la canicule & tout le mois d'Août : il n'y a que les branches les plus tendres & les plus exposées au soleil qui en donnent, & elles meurent ensuite, ou languissent & ne produisent plus rien. Elle est plus abondante pendant les chaleurs violentes; elle se trouve ordinairement sur les feuilles, parce qu'étant raréfiées par la chaleur du jour, elles donnent par-là une entrée plus libre à ce suc; & la fraîcheur de la nuit, en resserrant les feuilles, en exprime la manne qu'on recueille le matin. Il y en a de différentes sortes; il y a aussi diverses façons de les cueillir, suivant les pays.

2°. Le *baume* est un troisieme suc qui vient de l'écorce de plusieurs plantes : ce n'est qu'une huile qui a perdu ses parties les plus subtiles & les plus fluides en coulant des arbres : c'est par-là qu'il a acquis une consistance un peu épaisse.

La *poix*, qui est le quatrieme suc qu'on rencontre dans les écorces, est le suc huileux privé des parties subtiles, mêlé avec les parties fibreuses de la plante, plus épaissi, plus gluant & plus noir que le baume : sa consistance se distingue des autres sucs.

La *résine* n'est que la poix réduite en un corps dur friable, qui se dissout dans l'esprit de vin ou dans l'huile : elle se nomme *colofane*, quand elle est bien durcie & devenue brillante comme du verre.

Il coule encore des écorces un autre suc, qu'on trouve aussi avec les semences de quelques plantes umbelliferes : c'est la *gomme*, qui est un suc saponaire qui se dissout dans l'eau, qui se durcit par la chaleur, qui s'enflamme, & qui ne devient pas friable. Elle se trouve souvent mêlée avec la résine.

3°. Toutes les gommes & résines sont donc des sucs gras & visqueux qui coulent de certains arbres, & qui servent à brûler, à gommer des chapeaux, rubans & autres marchandises, à faire des couleurs ou à les faire tenir sur le vélin & sur le papier, & à faire de la poix & autres drogues. La gomme se fond à l'eau, & la résine ne se fond qu'au feu.

La meilleure de toutes les résines est la *térébenthine*; on en fait boire pour les chûtes & pour certaines maladies de femme : elle doit être blanche, tirant un peu sur le bleu. Celle du lentisque vient ensuite; c'est le mastic qui sert particuliérement aux orfevres pour donner l'éclat aux diamans. Les résines du pin & du sapin vont après, & enfin celles de la pesse & du cyprès. Les résines seches se tirent des pommes de pin, de sapin & de la pesse; & les liquides viennent du térébenthe, du méleze, du lentisque & du cyprès. La meilleure résine est celle qui est odorante & transparente, qui n'est ni seche, ni humide, & qui ressemble à la cire. La résine du pin est blanche & odorante, & elle se convertit en torches, sur-tout quand l'arbre se pourrit. Les bois résineux sont si gras, qu'ils servent de flambeaux pour éclairer la nuit dans les pays de montagnes.

On en tire la résine dans le temps que la seve est dans sa plus grande fermentation. Les paysans vont alors dans les bois, incisent la tige des arbres résineux, (les sapins sont les plus communs) & il en sort bientôt après une liqueur blanche, gluante & d'une odeur forte : ils la recueillent avec des cornes de bœuf qu'ils y attachent, ou dans de petits seaux de sapins qu'ils mettent au pied de chaque arbre. Les paysans de la Franche-Comté, sur-tout vers le Mont-Jura, en font un assez bon commerce; & c'est pour cela qu'on appelle cette résine *poix de Bourgogne :* elle est extrêmement tenace; on en emploie à faire des emplâtres dessicatifs.

Il y a des poix ou bitumes, dont les uns coulent naturellement des rochers, & les autres surnagent sur les eaux, mais il y en a peu : tels sont de ce nombre le naphthe, le pétrole, le bitume d'Auvergne & l'asphalte.

Le *naphthe* & le *pétrole* ont la propriété de s'enflammer très aisément, & même de brûler sous l'eau; aussi les emploie-t-on dans les feux d'artifice : ils entrent aussi dans la composition de plusieurs remedes, & dans les vernis noirs : on s'en sert encore communément pour goudronner les vaisseaux & les cordages. Dans la Sicile & dans quelques autres endroits, on en brûle dans les lampes pour éclairer. Le naphthe & le pétrole sont des especes d'huile qui découlent par les fentes de certains rochers, qui sont dans le duché de Modene, & près de Beziers en Languedoc. Il y en a de différentes couleurs; mais les plus ordinaires sont la blanche & la noire : on ne trouve que de la noire près de Beziers.

Il y a encore une autre sorte de naphthe d'une odeur très-désagréable, qu'on appelle *bitume d'Auvergne*. Il est mou, noir, prenant feu aisément, & ayant beaucoup de ressemblance à de la poix liquide : on en trouve en Auvergne, entre Riom, Montferrand & Clermont, où il sort de terre en abondance, & dans d'autres provinces de France.

L'*asphalte*, ou bitume de Judée, est une graisse ou huile noirâtre que les Arabes trouvent surnageant dessus les eaux de la mer morte, & qu'ils recueillent : elle

est d'un noir luisant: on s'en sert pour les beaux vernis noirs qui imitent si parfaitement ceux de la Chine.

Il y a aussi une autre espece d'asphalte, mais c'est une pierre fossile qu'on trouve dans les mines qui sont en Asie dans la vallée de Sydim, & en Suisse dans le comté de Neufchâtel.

Pour tirer la poix des arbres résineux, on les fend en petites branches qu'on jette dans un four dont l'aire est en talus, & qui a deux ouvertures : par l'une on y met le feu, & par l'autre on recueille la poix qui coule sur l'aire du four, & qui tombe dans des bassins posés sur le plancher : c'est la fumée épaisse qui rend la poix noire comme nous la voyons.

On fait cuire la poix liquide, quand on veut la convertir en poix seche, ou en tirer de la suie, comme on fait des encens : ou encore pour en faire de la *colofane*. On la compose ou de marc de térébenthine distillé, ou de poix-résine fondue plusieurs fois, & jetée autant de fois dans de l'urine; ce qui occasionne qu'elle perd son odeur, & qu'il y a comme autant de dents de scie, qui sont cause que l'archet, frotté de colofane, sautille & tremble sur les cordes de violon.

La *poix navale* se fait de vieux pins, qui sont presque tous convertis en torches, qu'on arrange en un bûcher comme le charbon, & on en tire ainsi la gomme dont on enduit les navires: c'est ce que nos marins appellent du *brai*, dont les habitans du Nord font leur principal commerce. Quand on y a jeté du suif & des étoupes, ou des vieux cables battus, cela fait le *goudron* dont on poisse les vaisseaux. Le goudron, pour être bon, ne doit point être brûlé ni mêlé d'eau, & sa couleur doit tirer sur le jaune. Le goudron de Wibourg passe pour le meilleur: celui du Mexique n'est bon que pour le bois, il brûle les cordages.

La gomme de genievre vient au printemps, & c'est la *sandaraque*, autrement dit *vernis*, dont on se sert pour colorer les ouvrages de menuiserie. Le *vernis d'écrivain* se fait de cette sandaraque mise en poudre subtile, dont on frotte le papier avec un pied de lievre, & cela en fait boire l'encre & empêche qu'elle ne s'étende. Le *vernis liquide* se fait aussi de cette gomme, en y ajoutant de l'huile de lin: on en met sur les cartes de géographie & sur les tableaux, pour les conserver & leur donner de l'éclat. Quelques-uns appellent ce vernis *gomme arabique*; mais la vraie gomme arabique découle de l'acacia d'Egypte, en petites larmes blanches, claires & transparentes. Le *vernis de la Chine*, qu'on fait ici pour imiter celui de ce vaste Empire, se fait avec du fromage de Gruyere délayé, de façon qu'il est comme de la glu; & on y jette un peu de chaux vive, qu'on colore avec du cinabre, si on le veut rouge; ou avec du noir de fumée, si on le veut noir. Le *vernis doré* dont on dore les cuirs & les bordures de tableaux, est du vernis commun fondu avec l'huile de lin & aloës succotrin, & mis sur des feuilles d'étain ou d'argent. Ce vernis est de couleur brune; mais lorsqu'il est appliqué sur les feuilles d'étain poli & bruni qu'on met sur les cuirs, la couleur blanche de l'étain qui passe au travers du vernis & qui se mêle avec la sienne, en forme une très-éclatante qui imite parfaitement celle de l'or. Un savant académicien de nos jours a éprouvé que la propolis qu'on trouve dans les ruches des mouches à miel, étant dissoute dans de l'huile de térébenthine ou dans de l'esprit-de-vin, peut être substituée à ce vernis pour donner une couleur d'or aux feuilles d'étain & d'argent; & que, si on l'incorpore avec du mastic & de la sandaraque, elle est très-bonne pour faire des cuirs dorés.

La *laque* est encore une espece de gomme ou résine dure, ordinairement rouge, claire & transparente, dont on fait la cire d'Espagne. La vraie laque se fait aux Indes, par le concours d'une infinité de fourmis ailées ou de moucherons qui s'amassent sur de petits bâtons gluans, qu'on dispose exprès pour les y attirer, & qu'on ratisse ensuite. Il y a aussi une gomme laque qui dégoutte des arbres. On fait

de la fine laque de l'extrait ou de la lie de la cochenille qui sert aux teinturiers ; & le nom de laque est commun à plusieurs especes de pâtes seches dont les peintres se servent.

On appelle aussi laque artificielle une substance colorée qu'on fait en France, & qu'on tire des fleurs ; comme la laque jaune, de la fleur de genêt ; la rouge, du pavot ; la bleue, de l'iris ou de la violette, &c. On tire les teintures de ces fleurs en les faisant distiller plusieurs fois avec de l'eau-de-vie, ou bien en les faisant cuire à feu lent dans une lessive de soude & d'alun : elle sert aux enlumineurs.

On fait encore la laque artificielle avec du brésil bouilli dans la lessive de cendres de sarment de vigne, en y ajoutant un peu de cochenille & de terra-merita, de l'alun calciné, & un peu d'arsenic qu'on incorpore dans des os de seche pulvérisés, dont on fait de petites tablettes, qu'on met sécher sur la carte. Si on la veut fort rouge, on y ajoute du jus de citron ; si on la veut brune, on y met de l'huile de tartre. On en fait aussi avec des tontures d'écarlate bouillies dans la lessive de cendres gravelées, ou de tartre calciné. La laque colombine se fait avec du brésil de Fernambourg trempé dans du vinaigre distillé pendant un mois, mêlé avec de l'alun, incorporé dans des os de seche. Le marc de la laque colombine fait une belle couleur de pourpre.

La *cire d'Espagne* ou *cire à cacheter* est composée de gomme laque, de poix-résine & de craie : on y ajoute du cinabre broyé pour la cire rouge, du noir de fumée pour la noire, de l'orpin broyé pour la jaune, & d'autres drogues pour les autres couleurs.

Le *ladanum* est une espece de gomme qui sort des feuilles des cistes. Les boucs & chevres en broutant les feuilles de ces arbrisseaux, fort communs dans les pays chauds, reviennent à l'étable avec la barbe chargée d'une substance grasse, que les paysans ont soin de ramasser avec des especes de peignes faits exprès. Ils mettent cette matiere en masse, & l'appellent *ladanum* naturel ou *ladanum* en barbe parce qu'il est chargé de quelques poils. D'autres font passer des cordes sur les feuilles & sur tout l'arbrisseau : ensuite ils raclent ce que les cordes ont emporté, & en font le *ladanum* qu'ils envoient en petites boules. Le *ladanum* est résineux, de couleur obscure, odorant quand on l'approche du feu, & s'amollissant aisément. Le meilleur est celui qui est odoriférant, souple à la main, tirant sur le vert. Il est bon pour ramollir, pour digérer, atténuer & résoudre.

L'*encens*, la *myrrhe*, le *benjoin*, le *storax*, &c. sont des gommes étrangeres.

4°. La *gomme* ou *glu* de cerisier & de pommier s'appelle encore *gomme arabique* ; on s'en sert particuliérement pour faire l'encre. On la prend aux arbres mêmes, où elle se seche au soleil, & fait comme des poireaux.

La *glu* artificielle dont on se sert pour prendre des oiseaux & des souris, & pour enduire les seps de vigne qu'on veut garantir des chenilles, se fait avec des écorces de bois de houx qu'on ôte dans le temps de la seve, ou bien avec l'écorce du guy de certains arbres. Nous dirons dans un moment ce que c'est que le guy.

Il y a encore une autre espece de glu artificielle, qui se fait avec des sebestes : on la nomme glu d'Alexandrie ; mais on n'en rapporte point en France : c'est dans le Levant qu'elle se fait.

La meilleure glu est celle d'écorce de houx ; il faut la choisir la plus verdâtre & la moins puante qu'il est possible, & celle où il est resté le moins d'eau. Elle se garde long-temps, pourvu qu'on la mette à la cave, & qu'il y ait toujours de l'eau dessus. Il s'en fait beaucoup en Normandie & aux environs d'Orléans.

Il est inutile de donner ici les différentes manieres de faire ces sortes de glus, parce qu'il faudroit les répéter au tome II, en parlant de la pipée.

Le vrai *sang-de-dragon*, dont on se sert dans les pertes de sang, dans les dyssenteries, pour affermir les dents ébranlées & pour fortifier les gencives, est d'un rouge obscur, & c'est la résine d'un grand arbre nommé dragon, qui croît dans l'Amérique & dans l'Afrique. Le sang-de-dragon contrefait n'est composé que de gommes de cerisiers ou d'amandiers, dissoutes & cuites dans de la teinture de bois de brésil qui leur donne la couleur rouge : il n'est guere en usage que pour les maux externes des chevaux.

Ecarlate, Cochenille, Graine d'Avignon, Guy, Polypode, Noix-de-galle, Agaric, Mousse.

Ce sont encore ici toutes productions qui naissent sur des arbres.

1°. L'*écarlate* ou *vermillon* dont on fait la plus belle, la plus vive & la plus chere de toutes les couleurs pour la teinture & la peinture, & le kermès, qui est d'un si grand usage en médecine, se font d'une coque ou vessie pleine d'un suc rouge qui se trouve au printemps sur les jeunes pousses, & souvent au milieu des feuilles d'un arbre rustique, qui est une espece d'yeuse ou de houx, qu'on appelle *ilex aculeata, cocciglandifera*. Il faut la recueillir bien mûre, & elle n'est bonne que quand elle est nouvelle; encore doit-on, aussi-tôt qu'on en a fait la récolte, en tirer le suc ou la pulpe, ou bien l'arroser de vinaigre, pour tuer les petits insectes qui sont renfermés dedans, & qui la mangeroient & ne laisseroient que la coque. C'est de cette pulpe dont on fait la teinture d'écarlate & le sirop d'alkermès. Celle de Languedoc est plus grosse & d'un rouge plus vif que celle d'Espagne. On la cueille au mois de Mai & de Juin, & on en trouve beaucoup dans les bruyeres de Provence, de Languedoc, de Roussillon & de Dauphiné. Voyez ce qui a été ci-devant de l'écarlate & du kermès, à l'article *des chênes*.

Il y a une autre espece d'écarlate ou coccus, qui sert à teindre en cramoisi, qu'on appelle *coccus radicum*, pour la distinguer des autres, parce qu'elle se trouve sur les racines de la pimprenelle commune, sur une espece de renouée, qu'on nomme *polygonum cocciferum*, & sur une espece de piloselle.

2°. La *cochenille* est une espece de punaise qui a six pattes, & deux ailes d'une délicatesse si grande, qu'elles ne lui servent point à voler. On trouve quelquefois en France de ces insectes précieux sur les plantes d'artichauts; mais c'est au Mexique qu'ils abondent sur une sorte de figuier, connu en Europe sous le nom de figuier des Indes ou de cocheniller : les feuilles en sont épaisses, un peu épineuses, attachées bout à bout & pleines de suc.

Les personnes qui cultivent cet arbre en Amérique, ont attention, quand les pluies doivent venir, d'en arracher les branches sur lesquelles les cochenilles sont logées, & de les porter dans leurs demeures, où ces insectes croissent & se nourrissent du vert de ces branches. Lorsque la belle saison est venue, ils mettent ces cochenilles sur de la mousse dans des petites corbeilles qu'ils placent sur les cochenillers; ces petits animaux y déposent leurs œufs, & il en naît une quantité prodigieuse de petits, qui sortent de ces corbeilles & se répandent sur toutes les feuilles de l'arbre. Alors on a le soin de ramasser les meres & de les tuer, ainsi que nous le dirons ci-après. Les petits, au bout d'environ trois mois qu'ils sont nés, pondent à leur tour, & on leur fait subir le même sort. A l'égard des nouveaux-nés qu'on laisse croître sur les arbres, ils y pondent & y ont aussi au bout de trois ou quatre mois des petits; mais comme la saison des pluies approche dans ce temps-là, on a attention d'enlever les uns & les autres, & de les porter à la maison, où l'on conserve une certaine quantité de ces nouveaux éclos, pour peupler l'année suivante; & on passe tous les autres dans un four modérément chaud, ce qui les fait mourir &

& les desseche, comme on le voit quand on les apporte à Marseille : les cochenilles sont pour-lors d'une couleur de cendre marbrée. On peut encore les faire mourir de deux autres manieres, soit sur des poëles plates, ou bien dans de l'eau chaude, & chacune de ces manieres leur donne une couleur toute différente ; car celles qui ont été posées sur les poëles, sont noirâtres & comme brûlées ; & celles qui ont été dans l'eau chaude, sont d'un brun roussâtre ; mais le dedans des unes & des autres est toujours rouge.

La cochenille s'emploie pour faire l'écarlate par le secours de l'alun, sans quoi elle ne produiroit qu'un rouge obscur. Il y a des auteurs qui confondent la cochenille avec le vermillon ; ils viennent pourtant de deux pays bien éloignés, & de deux volatiles très-dissemblables.

3°. La *graine d'Avignon*, qu'on appelle ainsi, parce qu'on en prépare beaucoup à Avignon, fournit trois couleurs, sur-tout pour enluminer les cartes ; le jaune, le bleu & le vert ; ce n'est que la graine du noirprun ou nerprun, arbrisseau qui croît dans les haies, & qu'on appelle autrement bourg-épine, *rhamnus*. Il a les feuilles à peu près semblables au poirier, & ses baies sont vertes d'abord, & deviennent noires & luisantes en mûrissant vers le temps des vendanges. Son fruit est mince & fait en bourse comme le peson d'un fuseau : il a au dedans un noyau rond, gros comme un pois chiche, qui renferme cinq ou six grains longuets, triangulaires & plats, qui sont roux en dehors, blancs en dedans, & d'un suc obscur, verdâtre & un peu amer ; c'est la graine. Dans sa verdeur on en tire une couleur jaune, qu'on appelle *graine d'Avignon :* quand elle est plus mûre, elle fait du bleu ; & dans sa maturité elle fait du vert. On la pile, on la fait bouillir dans de l'eau qu'on exprime, & on la met dans des vessies de porcs ou de bœufs séchées à la cheminée, & alors on l'appelle *vert-de-vessie.*

Il y a des personnes qui prétendent que la graine d'Avignon ne vient pas du noirprun, mais d'un arbrisseau d'une espece toute différente. Voyez ce qui a été dit à ce sujet, en parlant du noirprun.

4°. Le *gui* est une excroissance en forme de plante qui vient par touffes ou gros bouquets, particuliérement sur les chêne, hêtre, châtaignier, pommier, poirier & prunier. Les feuilles en sont vertes l'hiver comme l'été, & ont le bout rond. Il donne des graines toutes rondes & de la grosseur des pois, qui sont vertes d'abord, mais qui blanchissent à mesure qu'elles mûrissent ; & pour-lors elles servent de nourriture aux pies & aux grives, qu'on appelle ordinairement *grives de gui*, lesquelles sont moins bonnes à manger que les autres especes de grives, quoiqu'elles soient plus grosses.

Le gui affoiblit l'arbre qui le nourrit, & n'est bon qu'à faire de la glu ; celui du chêne est le meilleur, mais il est rare ; & celui du pommier est plus petit, moins dur & plus commun. Pour être bon, il doit être frais, & n'être aucunement rude ni farineux. La préparation du gui de chêne est de le faire sécher au four, après qu'on en a tiré le pain ; ensuite le mettre en poudre fort subtile, la passer au tamis de soie, & la garder pour le besoin. On prétend que le gui de chêne, pourvu qu'il n'ait pas touché à terre, est bon contre l'apoplexie, le mal caduc & le vertige.

5°. Le *polypode* de chêne est aussi une excroissance en forme de plante, qui ressemble à la fougere. Il croît à la hauteur d'environ huit pouces sur les chênes, à l'endroit où les branches se fourchent, & prend nourriture du peu de terre qui s'y amasse par la poussiere que le vent y éleve, humectée de l'eau du ciel qui y croupit. On fait usage de cette plante en médecine.

Il y a encore une autre espece de polypode qui vient communément parmi la mousse qui couvre le chaperon des vieux murs de campagne ; mais il n'est pas, à beaucoup près, si estimé que celui de chêne.

6°. La *noix de gale* est une excroissance qui se trouve particuliérement sur le chêne rouvre : c'est elle qui fait la grande noirceur de l'encre. Les teinturiers & les chymistes en font aussi une grande consommation. Il en vient beaucoup de Romans en Dauphiné, de Gascogne & de Provence ; mais elles sont légeres, unies, polies & lisses, tirant ordinairement sur la couleur rouge. Les meilleures noix de galle viennent d'Alep, d'où on les nomme *alepines* & non pas à l'épine ; elles sont épineuses, bien plus pesantes & plus cheres que celles de France : il y en a de noires, de blanchâtres & de verdâtres.

On croyoit autrefois que la noix de galle étoit un fruit que le chêne produisoit ; mais à présent on tient pour certain que ce n'est, comme on vient de le dire, qu'une excroissance occasionnée par une espece de mouche, d'une très-belle couleur, bleue & verte, qui perce le milieu d'une feuille du chêne, & même très-communément un jeune bouton jusqu'à la moëlle, avec un petit outil qu'elle tient de la nature. Le trou fait, elle y répand une liqueur qu'elle tire de son corps, & ensuite y dépose son œuf. Alors la seve de l'arbre, dont le cours est dérangé par ce trou, & qui fermente avec la liqueur de la mouche, entr'ouvre l'œuf, sort au dehors du trou, s'enfle & se dilate, étant poussée par les bulles d'air qui passent au travers des pores de l'écorce, & qui se joignent à elle. Cette seve se trouvant ainsi chassée au dehors, prend une forme ronde, se seche à l'air, végete & grossit comme le reste de l'arbre, & voilà la noix de galle formée. A l'égard de l'œuf que la mouche a pondu, & qui est renfermé dans le centre de cette noix, il en éclot un ver, qui se nourrit de la substance encore molle du dedans de cette excroissance : peu de temps après, de ver qu'il est, il se transforme en nymphe, & ensuite en mouche, qui perce la noix de galle & s'envole.

On trouve fort souvent dans la noix de galle, lorsque la mouche en est sortie, une petite araignée qui vient s'y loger : elle file, au dedans & aux environs, une toile où se prennent de petits insectes qui lui servent de nourriture. Cette mouche & cette araignée ont occasionné bien des fables de la part des anciens.

On observe des excroissances semblables sur plusieurs arbres, entr'autres sur le peuplier, le plane, le saule, le buis, le lierre : elles viennent toutes de la piquûre d'insectes. On voit encore dans les gousses ou siliques du térébinthe, & dans les petites vessies ou gousses du lentisque, une quantité de moucherons bien formés, & à l'aide du microscope, une poussiere animée comme des petits vers, sans que l'écorce de ces gousses ou siliques soit ouverte en aucune maniere. On trouve aussi tous les jours des insectes dans les fruits & dans les noisettes, quoiqu'il n'y ait aucuns trous, ni aux fruits, ni aux noisettes : ces insectes proviennent tous d'œufs qui ont été déposés dans le temps que le fruit étoit encore tendre ; & les trous se sont rebouchés par l'épanchement que la seve de l'arbre a fait à mesure que la gousse, le fruit & la noisette ont grossi.

La noix de galle a des effets particuliers : par exemple, pour connoître s'il y a du vitriol ou du fer dans quelque matiere, comme dans les eaux minérales ; c'est d'y verser de la teinture de noix de galle ; car, s'il en résulte une couleur noire, c'est un indice de vitriol ; le vitriol ayant pour base du fer mélangé de beaucoup d'acides.

7°. L'*agaric* est une excroissance qui naît verte, qui croît comme un potiron, & qui blanchit en mûrissant sur le tronc & les grosses branches de différens arbres quand ils sont vieux, principalement sur les sapins, les mélezes, cedres, noyers, & sur la plupart des arbres à gland : il est blanc ou jaunâtre ; il sent bon & revient la nuit sur ces arbres. Il sert dans la médecine, sur-tout pour faire la thériaque, & encore plus aux teinturiers pour teindre en noir, & pour relever l'éclat de l'écarlate. Il en vient de fort bon du Dauphiné, des Alpes & du Levant ; le tout est de la

bien connoître : ses bonnes marques sont qu'il soit blanc, léger, grand, friable, d'une odeur pénétrante & bien amer.

8°. La *mousse* est une espece de plante, qui vient sur les arbres, & qui y pousse une infinité de petites racines & de petites branches, qui sont souvent la cause du dépérissement des arbres, & même de leur mort, quand elle les couvre d'un bout à l'autre : parce qu'alors les pores de l'écorce étant bouchés, ces arbres sont hors d'état de respirer, & l'air n'agissant plus sur eux, ils ne peuvent plus espérer de seve. Les arbres qui y sont les plus sujets, sont le chêne, le sapin, le tremble, le pommier & le poirier. La mousse qui tire sur le noir n'est point estimée ; mais la blanche est odorante & bonne : elle sert aux verriers & aux salpêtriers ; les matelots & mariniers l'emploient pour calfater & calfeutrer, & les gantiers-parfumeurs, pour faire de bonne poudre à poudrer ; on s'en sert encore pour encaisser des fruits, & pour la donner aux oiseaux, qu'on met couver en cages & cabanes : elle entre aussi dans la médecine, & elle y est connue sous le nom d'*usnée* : comme elle est astringente, on en fait usage dans l'hémorragie & dans le dévoiement.

On tire aussi de dessus les pierres & les rochers des montagnes, une petite mousse ou croûte qui s'y forme, & qui, étant apprêtée avec de la chaux & de l'urine, fait une drogue propre pour la teinture : on l'appelle *orseille*, *orchel* ou *ursole*. Il en vient beaucoup de Lyon, d'Auvergne, de Nismes, de Montpellier, de Galarques en Languedoc, de Genes & des Canaries. La *perelle* est de même une espece de terre, de l'épaisseur d'une piece de vingt-quatre sols, que les paysans d'Auvergne vont ratisser, avec des instrumens de fer, sur les rochers où elle se reproduit bien vîte, & ils font de cette terre une autre sorte d'orseille en pâte, inférieure à la véritable, qui vient des Canaries; mais elle n'est pas de durée.

On trouve souvent, après les pluies, dans les prés & sur les terres seches, une espece de gelée claire, quelquefois verdâtre, tremblante, lorsqu'elle est fraîche, & qu'on appelle *nostoch*. Elle est produite de la terre, & y tient par une ou plusieurs racines fort déliées : cette membrane s'étend & se conserve tant que le temps est humide. Si on laisse fermenter cette espece de plante dans un vaisseau fermé, elle se résoud en une liqueur assez puante, qui, au bout de vingt jours est rouge, dix autres jours après, elle devient bleue. Les paysans d'Allemagne s'en servent pour faire venir les cheveux. On croit le nostoch excellent pour les canceres & les ulceres. Les chymistes en font grand cas.

Après avoir parcouru les productions, qui sont des sujets peu ordinaires que la nature présente à notre économie champêtre, venons à celles où l'industrie de l'homme a plus de part.

Moulins, Verre, Papier & Encre.

C'est au maître à prendre prudemment son parti sur les établissemens extraordinaires qu'il peut faire sur son fonds, soit pour se procurer un débouchement heureux de tout ce qui s'y trouve, soit pour profiter des situations avantageuses.

I. Les *moulins* sont d'un produit journalier, & il y a de l'économie à en bâtir, quand on a des bois de futaie en sa disposition, & quand on est dans un lieu où la mouture est considérable, & le débit des farines assuré : mais les moulins sont un genre de bien incommode, à cause de l'insolvabilité ordinaire des meûniers, & des réparations usuelles, qui emportent un bon tiers du revenu. Voyez le chapitre des différens revenus des terres, dans la premiere partie.

Cependant il y a des moulins de bien des sortes, & pour quantité d'usages différens.

Pour les grains, les moulins à eau ont succédé aux meules que les Anciens fai-

ſoient tourner par des eſclaves ou par des ânes. Ils ſont appelés moulins à arche dans les anciennes ordonnances, parce qu'on les bâtiſſoit ſur des arches. Nous les nommons moulins *à volets*, lorſque l'eau paſſe par-deſſous; & moulins *à auges* ou *à godets*, lorſqu'elle vient par deſſus. L'invention des moulins à nef eſt due au fameux Beliſaire, qui, par leur moyen, ſoutint le ſiege de Rome pendant un an, contre Vitiges, Roi des Goths.

Les moulins à vent ont été inventés en Aſie par néceſſité, faute d'eau : le modele en fut apporté en Europe du temps des croiſades; & c'eſt delà que les fers des moulins ont tant entré dans les armoiries : les Seigneurs, particuliérement en Flandre, en ont chargé leurs écus, pour marquer leur droit de bannalité ſur les moulins qu'ils établiſſoient. Il faut cent quatre aunes de toile ou de treillis, pour vêtir un moulin à vent; & on ne doit jamais permettre qu'il ſoit inhabité, parce qu'il ne faut ſouvent qu'un ouragan pour le culbuter, quand il n'eſt pas tourné au vent.

Pour ſavoir le détail des pieces, & toute la ſtructure d'un moulin, voyez la nouvelle édition de la Charpenterie de Jouſſe, & le Traité des bois de Caron.

Les *moulins à huile* ſervent à caſſer les noix, les olives, la faine, la navette, & autres choſes, dont on exprime le ſuc pour en faire de l'huile : de même que les *moulins à ſucre*, ſervent à froiſſer les cannes du ſucre.

Les *moulins à foulon* font lever des maillets de bois qui foulent les draps; & les *moulins à toiles*, qui leur ſont aſſez ſemblables, ſervent à dégorger les toiles, qui ont été égayées en ſortant de la leſſive.

Les *moulins à tan* ſervent à réduire le tan en poudre, par le moyen de trois gros pilons pointus.

Le *moulin à papier* a pluſieurs martinets, qui battent les drapeaux, juſqu'à ce qu'ils ſoient réduits en parcelles ſi menues, qu'elles ſont une eſpece de pâte.

Les *moulins à ſcie* ſervent à ſcier des planches; *les moulins à forge*, à lever un marteau très-lourd, pour battre le fer & le cuivre. Il y a auſſi des *moulins pour élever des eaux*, vider des batardeaux, ſécher des marais, &c. ſoit par le moyen des pompes, des godets, des chapelets, comme on voit à Verſailles & en Hollande : des *moulins à poudre à canon*, comme à Eſſone & à Verdun : d'autres pour forer, c'eſt-à-dire, trouer les canons des armes à feu, comme à Cône; & d'autres à faire des lames d'épées, comme à Vienne.

II. Les *manufactures de verres* conſument beaucoup de bois; & quand on l'a à bon marché, les verreries ſont d'un produit conſidérable, ſur-tout à préſent, que les glaces & les grands vitrages ont plus de vogue que jamais.

Il y a des verreries où l'on ne fait que des glaces & des verres objectifs, comme à Cherbourg & à Saint-Gobin.

Dans ce que nous nommons groſſes verreries, on ne fait que les verres de Lorraine & les verres de France.

Nous appelons verres de Lorraine, des pieces de verres longues, quarrées, & un peu étroites en bas, ſans nœud au milieu, parce qu'on les coule ſur le ſable. Ces tables de verre ſe font en Lorraine & à Nevers. On les vend au ballot ou ballon, qui contient vingt-cinq liens, & le lien ſix tables de verre blanc; chaque table a deux pieds & demi de verre en quarré ou environ; le verre en eſt plus vert, & moins eſtimé que celui de France. Quand le verre eſt de couleur, il n'y a que douze liens & demi au ballot, & trois tables à chaque lien. Il ne ſe fait de verre de couleur qu'en tables.

Le verre de France eſt plus blanc, & ſe fabrique dans les forêts de Normandie. Il y a douze groſſes verreries dans cette province : le comté d'Eu ſeul en a actuellement quatre groſſes & deux petites. On façonne le verre de France, par pieces rondes, qui ont un nœud ou œil de bœuf au milieu, parce qu'elles ſe ſoufflent au

bout d'une sarbacanne de fer. Chaque plat (c'est ainsi qu'on appelle ces pieces de verre rondes) est d'environ deux pieds & demi de diametre : on les vend à somme ou panier, & il y a vingt-quatre plats au panier.

Le verre de Lorraine sert pour les carrosses, & celui de France pour les vitres.

Quoique l'invention du verre soit très-ancienne, l'art de l'employer aux vitres est des derniers siecles. Les vitriers appellent verre *casilleux*, celui qui se casse en plusieurs morceaux, quand on y applique le diamant pour le couper; & cela vient de ce qu'on ne l'a point laissé assez recuire au fourneau, où le fabricant le met, après qu'il est tourné.

On fait dans les petites verreries, les verres à boire, les carafons, quantité d'autres menus ouvrages, & de la verroterie de toutes couleurs, dont il se fait un grand commerce avec les Sauvages, sur-tout en Afrique. Les bouteilles se fabriquent dans les grosses verreries, comme dans les petites.

Le verre se fait avec des cailloux blancs & reluisans, avec du sable blanc, bien lavé, & avec du sel alkali, des cendres de l'algue-marine ou de la soude : celles de fougere font le verre commun. Le beau verre se fait avec des crystaux de roche, ou avec la soude du Levant, du sable blanc, & un peu de manganese, pour ôter le verdâtre de la soude : si on en mettoit beaucoup, il seroit d'un rouge de pourpre. Le tout se fond dans des pots bien cuits, & exposés au milieu d'un feu de réverbere très-violent. Ces pots sont d'une terre extrêmement tenace, qui ne se trouve qu'à la Beliere en Bray.

L'écume du verre, qui surnage dans les creusets où la matiere est en fusion, s'appelle *anatron ;* & elle est bonne pour les pigeons, & pour l'engrais des brebis : elle approche du sel marin.

On appelle du *groisil*, tous les morceaux de verre rompus : on les reprend dans les verreries, pour les rejeter dans les creusets, & en faire de nouveau verre.

L'or est le chef-d'œuvre de la nature, & le verre est le dernier ouvrage que l'art peut faire, par le moyen du feu; car tous les métaux, à force de feu, se tournent enfin en verre, même la terre, comme on le voit aux briques, qui se vitrifient, quand elles sont trop cuites; & toute vitrification se fait par un sel, qui est le fondant d'une terre. Cependant tous les métaux, réduits en verre, reprennent leur forme métallique par le feu, composé d'une matiere grasse ou huileuse.

Ce qui rend le verre transparent, c'est que ses pores sont vis-à-vis les uns des autres; & par cette raison, les Modernes assurent qu'on n'a jamais eu, ni pu avoir le secret de le rendre *malléable*, à cause qu'il perdroit sa diaphanéité & l'arrangement de ses pores, s'il obéissoit au marteau.

On coupe le verre avec la pointe d'un diamant fin. Si on n'en a point, on prend une verge de fer, rougie au feu, & on la pose contre le verre que l'on veut couper en mouillant seulement le bout du doigt avec de la salive, que l'on met sur l'endroit que la verge a touché : il s'y forme une langue, c'est-à-dire, une fente que l'on conduit où l'on veut avec la verge rouge, & on coupe ainsi le verre de telle figure qu'on souhaite; car il se casse net à l'endroit humecté. On le coupe aussi avec une pierre à fusil bien aiguë.

Maniere de couper le col d'un vaisseau de verre ou de terre. Il n'y a qu'à enduire de térébenthine ou de soufre une ficelle, & ensuite l'appliquer autour de l'endroit qu'on veut couper, puis allumer cette ficelle; & quand la flamme aura bien échauffé cet endroit, y appliquer un linge mouillé : aussi-tôt ce col se casse, & se trouve coupé à l'endroit où la ficelle a été appliquée.

III. *Papier.* Les Anciens ont écrit d'abord sur des feuilles de palmier, puis sur des écorces d'arbres, d'où vient le mot de *liber*; après cela sur des tablettes enduites de cire, où l'on imprimoit les caracteres avec un poinçon, qui avoit un bout aigu,

pour écrire, & l'autre plat, pour effacer; enfin on introduisit l'usage du papier d'Egypte. C'étoient des feuilles propres à écrire, faites de l'écorce de la plante nommée *papyrus* ou *biblus*, qui pousse quantité de tiges triangulaires, hautes de six ou sept coudées. Le *parchemin* (*pergamenum à Pergamis*) & le *vélin* étoient aussi en usage, même avant Alexandre.

Dans les endroits où il y a des eaux claires & abondantes, comme à Ambert en Auvergne, on établit des papeteries qui sont d'un grand rapport. On y fait le papier avec de vieux drapeaux & chiffons, que de pauvres gens ramassent dans les rues, & quêtent pour du fruit dans les villages : on les blanchit, & on les hache si menus, à l'aide des moulins faits exprès, que ce n'est plus qu'une pâte : on la délaie ensuite dans des cuves, avec beaucoup d'eau nette & tiede, & on en fait une bouillie très-claire; puis on prend un moule ou châssis, fait de fil d'archal bien délié, on le trempe dans la cuve, & on enleve de cette bouillie, qui s'égoutte au travers, & qui prend aussi-tôt assez de consistance, pour être renversée dessus une grosse étoffe de laine, qu'on couvre d'un pareil morceau d'étoffe, afin d'y mettre une autre feuille de papier dessus, & ainsi successivement, jusqu'à ce qu'il y en ait une quantité suffisante à pouvoir être transportée sous une presse, pour en faire sortir l'eau. Après quoi on les retire de la presse, on sépare les feuilles de papier d'avec le morceau d'étoffe, & on les remet une seconde fois à la presse, empilées les unes sur les autres, pour leur faire entiérement jetter toute leur eau, & les bien unir; ensuite on les étend sur des cordes où elles se sechent parfaitement.

Quand le papier est bien sec, on le colle; pour cela on prend des rognures & raclures de parchemin, qu'on met dans une chaudiere, sur un grand feu; on y jette de la couperose blanche, en poudre, puis on fait bouillir pendant seize heures le tout, & on le passe au travers d'une chausse. La colle étant faite, on prend plusieurs feuilles de papier à-la-fois, on les passe dans cette colle, & on les porte à la presse; ensuite on sépare chaque feuille, on les met sécher sur les cordes, & on les porte encore sous la presse; après quoi on les lisse avec une pierre frottée légérement d'un peu de graisse de mouton, ayant soin d'ôter les feuilles qui sont cassées ou mal fabriquées : ensuite on les compte par vingt-cinq, ce qui fait une main, & on les plie; puis on porte ces mains sous la presse, on les ébarbe, & on les met par vingtaine, ce qui forme une rame, qu'on enveloppe de maculature ou carton gris, & qu'on lie avec une petite corde, après on porte ces rames sous la presse. On colle le papier plus ou moins, suivant l'usage auquel on le destine. Le papier à écrire, par exemple, afin qu'il ne boive point, se colle davantage que le papier pour l'impression.

Le papier fluant est celui qui n'a point été collé. Le papier brouillard, qui n'est pas collé, boit, & sert à filtrer les liqueurs, à envelopper la chandelle, & autres marchandises.

Le papier marbré se fait en appliquant une feuille de papier sur de l'eau, où l'on a jeté plusieurs couleurs, détrempées avec de l'huile, ou du fiel de bœuf, cela en empêche le mélange; &, suivant les dispositions qu'on leur donne, avec un peigne, on fait les ondes & les panaches.

Les châssis de papier huilé sont plus chauds, & donnent un jour plus fixe que le verre. Pour les bien huiler, prenez du blanc de plomb broyé à l'eau : quand il sera sec, rebroyez-le à l'huile, & enduisez-en le papier, mêlez-y un peu d'huile grasse, & appliquez-en deux couches, pour qu'il résiste mieux à la pluie.

IV. *Encre à écrire.* Pour faire de très-bonne encre, on prend quatre pintes de vin blanc, une livre de noix de galle, qu'il faut concasser, (la petite est pesante, & est la meilleure), une demi-livre de vitriol romain, un quarteron d'alun de roche, & une once de gomme arabique concassée : on laisse infuser le tout pendant

huit jours, au grand soleil de l'été, ou sur de la cendre chaude, dans une autre saison, dans un grand pot à olives, de verre, observant d'agiter cette composition deux ou trois fois par jour, de bien boucher le pot, & qu'il y ait un tiers de vide, pour la fermentation des esprits : ce temps passé, on retire le pot, on l'agite pour une derniere fois, & on le laisse reposer un mois ou davantage, si on le souhaite, pour que l'encre s'épure, & dépose toute sa grossiereté sur le marc ; après on la verse par inclination, dans un autre vaisseau pour la conserver.

On pourra remettre sur ce marc, deux pintes de nouveau vin, eau ou biere, que l'on placera au soleil, ou sur de la cendre chaude, comme ci-dessus, en l'agitant, comme il a été dit ; ce qui fera encore de bonne encre, pour les écritures ordinaires de la maison, réservant la premiere pour les écritures importantes.

Pour faire l'encre perpétuelle, prenez du vin, trois pots ; vitriol, six onces ; alun de roche, six onces ; sucre candi, trois onces ; noix de galle alepines, les plus pesantes & les moins trouées, trois livres : concassez les galles en trois ou quatre morceaux, mettez le tout dans une bouteille, qui ait le cul large ; brassez toutes ces drogues trois ou quatre fois le jour, pendant quatre ou cinq jours, sans les faire chauffer au feu ni au soleil ; & à mesure que vous prendrez de cette encre, remettez autant de vin dans la bouteille. On ne doit pourtant pas en prendre beaucoup à-la-fois sur ces trois pots : il suffit d'en ôter tout au plus un demi-septier, & il n'y faut remettre qu'un demi-septier de vin au plus, trois ou quatre jours après : pour laisser agir la fermentation qui s'y fait, on n'en doit prendre que toutes les semaines.

Si l'encre vient à s'affoiblir, on peut y mettre un peu de chaque chose. Lorsqu'elle est trop blanche, ajoutez-y de la noix de galle ou du vitriol, pour la rendre noire : si elle ne coule pas assez, mettez-y de l'alun ; & si elle coule trop, mettez-y de la gomme. Le sucre candi la rend luisante.

Pour faire une écriture qui ne paroîtra point, & qui paroîtra, disparoîtra, & reparoîtra quand vous voudrez : 1°. Faites fondre un peu de vitriol blanc ou vert, dans de l'eau, & écrivez avec cette dissolution, l'écriture ne paroîtra point. 2°. Frottez-la avec un peu de coton, imbibé de décoction de noix de galle, elle paroîtra. 3°. Imbibez un autre petit morceau de coton d'esprit de vitriol, passez-le légérement dessus l'encre, elle disparoîtra. 4°. Enfin frottez-la avec un autre petit morceau de coton, imbibé d'huile de tartre, faite par défaillance, l'écriture reparoîtra, mais d'une couleur jaunâtre.

Si l'on jette de la dissolution de vitriol, ou du vitriol en poudre, dans une forte décoction de roses seches, il se fera de l'encre aussi noire que la commune : si l'on y verse quelques gouttes d'esprit de vitriol, cette encre deviendra rouge : si l'on y ajoute un peu d'esprit volatil de sel ammoniac, elle deviendra grise.

La rose seche, le bois d'Inde, & autres choses, peuvent servir à faire de l'encre, au défaut de noix de galle.

Savons, Savonnettes, Poudre à poudrer, Pâte.

1°. On donne aux *savons* différens noms, suivant leur pays. Celui d'Alicante passe pour le meilleur : le Carthagene vient ensuite ; le véritable Marseille tient la troisieme place ; & enfin celui de Toulon, qu'on appelle faussement savon de Genes ; il est pourtant plus estimé que celui qu'on fait à Paris & autres endroits de la France. Le savon blanc est dur & solide, & il ne sert guere que pour dégraisser & blanchir le linge. Le noir est mou ; & il y en a de deux sortes : l'un noir ou brun ; on le fait à Amiens, & autres lieux de Picardie, avec des fèces d'huile à brûler, de la potée, & de l'eau de chaux : l'autre, qui est vert, se fait en Hollande,

avec de l'huile de chenevis. Les bonnetiers consomment beaucoup de savon noir ou vert, pour dégraisser leurs laines, & les dégraisseurs, pour nettoyer les habits: il sert aussi à blanchir, mais moins que le blanc.

Pour faire le savon blanc, prenez deux cents livres de cendre de soude ou de chêne, & dix livres de chaux vive en pierres; éteignez la chaux à demi, & quand elle ne fumera plus, & qu'elle sera en poudre, mélez-la bien avec la soude, en remuant avec une grande spatule de bois: mettez le tout dans un tonneau défoncé par un bout, & de l'eau par dessus, qui surnagera de deux bons oseaux: bouchez le tonneau, & après quatre heures de repos, ôtez l'eau avec quelque vaisseau, sur lequel vous aurez mis quelque couvercle d'osier, pour ne point emporter les cendres de votre composition: bouchez cette premiere eau, & mettez-la à part, afin de ne la pas confondre avec les suivantes. En même temps, remettez de nouvelle eau dans votre tonneau, & videz-le au bout de cinq heures; mettez aussi à part cette seconde eau, puis rechargez, & videz le tonneau de la même maniere, jusqu'à quatre fois.

Ensuite, quand vous voudrez faire votre savon, vous ferez fondre, à feu lent, deux cents livres de suif de mouton ou de bœuf; & aussi-tôt qu'il sera fondu, vous verserez dans la chaudiere un ou deux seaux de la seconde eau, jusqu'à ce que le savon soit en pâte; alors vous le nourrirez peu-à-peu de votre eau premiere, en en versant un seau à chaque fois, de quart-d'heure en quart-d'heure, & en entretenant toujours un assez grand feu; quand vous aurez versé toute votre eau premiere & seconde, à la réserve d'un seau de la premiere, qu'il faut garder, vous verserez aussi peu-à-peu, de demi heure en demi-heure, un seau des eaux troisieme & quatrieme, jusqu'à ce que vous voyiez qu'en tirant de votre savon sur le bord de la chaudiere, il demeure ferme & file de grands filets: pour lors vous y jetterez le seau d'eau premiere, que vous aurez réservé, afin qu'il s'épaississe mieux: un bon quart-d'heure avant que de le tirer, vous y mettrez de l'alun de roche, deux onces sur douze livres de suif, que vous aurez auparavant fait fondre dans un pot, avec un peu de la seconde ou troisieme eau; & le tout bien incorporé, vous tirerez votre suif dans des caisses, que vous frotterez auparavant d'huile d'olives: vous le laisserez refroidir trois jours, & vous trouverez environ un millier pesant de savon. Pour en faire moins, il n'y a qu'à proportionner les doses ci-dessus.

On fait de la même maniere le savon d'huile d'olives, au lieu de suif, le tout en même poids: mais on ne tire que trois eaux du tonneau, au lieu de quatre; & l'huile ayant été sur le feu, avec un seau de la seconde eau, & autant de la premiere, elle se forme en pâte, & jette le savon, comme fait la chaux: on commence alors à le nourrir en lui distribuant peu à peu les trois eaux, à la réserve de deux seaux de la premiere: quand tout le reste de l'eau est consommé, on prend dix livres d'amidon, qu'on a fait détremper auparavant dans de l'eau troisieme; on le jette, & on le détrempe dans les deux seaux d'eau premiere, puis on verse cette eau sur l'huile, aussi peu à peu, jusqu'à ce que le savon soit cuit; & un quart-d'heure après, on le tire dans les caisses: on y trouve cinq cents livres de savon.

Dans les lieux où l'on fait le savon, les chirurgiens font évaporer l'eau de soude; & ils se servent du sel qui reste au fond, pour faire leurs pierres *caustiques*: mais celles qui se font de cendres gravelées, sont beaucoup plus fortes.

2°. *Savonnettes.* Prenez six livres de savon de Genes, coupez-le bien mince, faites-le sécher à l'air, puis mettez-le dans une terrine, arrosez-le d'eau de lavande; & quand il sera amolli, pilez-le dans un mortier, si bien qu'il ne reste aucuns grumeaux: ensuite prenez deux livres d'amidon, & si vous voulez, une demi-livre de blanc de céruse, & autant de blanc de Troyes, le tout en poudre bien fine, que vous délayerez avec de l'eau de lavande; vous y ajouterez une poignée de

de sel en poudre : le tout étant bien liquide, vous le mettrez avec le savon, pilerez le tout ensemble, & quand la pâte sera faite, vous roulerez vos savonnettes : si la pâte est trop liquide, laissez-la reposer, pour qu'elle ait le temps de se raffermir.

3°. *Poudre à poudrer.* Le corps de toutes les poudres est ordinairement d'amidon le plus blanc, le plus sec & le plus fin : il reçoit telle odeur qu'on veut.

Pour avoir de la poudre purgée, versez un demi-septier d'eau-de-vie, sur cinq ou six livres d'amidon, mêlez-les bien, laissez-les sécher, puis pilez-les au mortier, & les passez bien fin par le tamis. On y met, quand on veut, de l'iris, qui est une racine qui sent naturellement la violette : on choisit les plus blanches & les moins piquées, & pour qu'elles se mettent bien en poudre, on ne les pile que l'été, & on les sasse bien fin. On y mêle aussi du bois vermoulu ou pourri, des os desséchés ou brûlés, jusqu'à blancheur, qu'on passe par un sac de crin délié, après qu'on les a bien pilés.

La *poudre grise* se fait du marc de la poudre blanche, mêlé & battu avec un peu d'amidon, d'ocre jaune, de charbon de bois blanc ou de braise.

On fait aussi de la poudre de feves, qu'on fait moudre, & on tire par le tamis le plus fin de la farine; elle ne prend pas d'autre odeur que l'iris.

On fait encore de la poudre de mousse; mais il faut prendre celle qui croît sur les branches des vieux chênes, qui est presque blanche & faite en feuilles; & non pas celle qui croît aux pieds des arbres : on la met tremper dans de l'eau deux ou trois jours, puis on l'exprime, & on la change d'eau plusieurs fois, jusqu'à ce que l'eau soit nette; & l'ayant bien exprimée, pour la derniere fois, on la fait sécher sur des toiles au soleil : quand elle est bien seche, & qu'elle a perdu son odeur sauvagine, on en emplit un mortier, on l'arrose d'un verre d'eau, & on la pile; elle se réduit en miettes, qu'on fait sécher de nouveau au soleil, puis on la repile; & pour lors, elle se réduit aisément en poudre, qu'on passe au tamis, si fine qu'on veut. C'est ce qu'on appelle poudre de cypre.

4°. *Pâte d'amande liquide.* Pelez à l'eau chaude une livre d'amandes ameres, laissez-les sécher, puis pilez les un peu long-temps, en y mettant un peu de lait pour les lier en pâte, & empêcher qu'elles ne se tournent en huile : ensuite pilez gros comme le poing de mie de pain blanc & mollet, avec un peu de lait pour le détremper; puis mettez ensemble, dans le mortier, la pâte d'amandes & celle de pain; pilez-les en y versant du lait peu à peu, & remuant toujours pour délayer la pâte : après quoi mettez-y jusqu'à trois chopines de lait, versez le tout dans un chaudron, & le mettez sur le feu pour le faire bouillir, en remuant & retournant la pâte jusqu'à ce qu'elle soit cuite & qu'elle s'épaississe; ce qui ira environ à une heure.

Pâte seche. Pelez de même & pilez quatre onces d'amandes ameres, puis versez-y un filet de vinaigre, pour qu'elles ne tournent point en huile; ensuite mettez-y deux gros de storax en poudre très-fine, deux onces de miel blanc, & deux jaunes d'œufs durs : pilez & mêlez bien le tout ensemble; & si la pâte est trop épaisse, jetez-y un peu plus de vinaigre. L'usage de cette pâte est d'en prendre un peu & de s'en laver les mains avec de l'eau.

Colles.

La *colle-forte* se fait avec des pieds, cuir & cornes de bœuf, qu'on fait macérer quelque temps, puis bouillir jusqu'à ce que la chair devienne liquide : alors on la passe à travers un gros linge, & on la jette sur une pierre plate où elle se congele; ensuite on la coupe par morceaux que l'on fait sécher sur des claies au soleil de Mars. On l'appelle en quelques lieux *corne de cerf* : on peut en faire du cuir de

toutes ſortes de bêtes à quatre pieds; mais la meilleure eſt celle du taureau. Elle eſt blanche & claire, & elle ſert principalement aux menuiſiers pour coller leurs bois, les ornemens de gros carton, &c. Elle eſt bonne détrempée dans du vinaigre, contre les démangeaiſons, la gratelle, les feux volages qui ſont ſur le cuir, & aux plaies.

On fait auſſi de la colle-forte avec des rognures de peaux de gants & de parchemin : on l'appelle *colle à détrempe*, parce qu'elle ſert principalement pour peindre à détrempe; mais il eſt défendu à la plupart des artiſans d'en employer faite de rognures ou parures de cuir. Une livre de rognures de gants trempée quelque temps dans l'eau, puis miſe dans douze pintes qu'on fait bouillir ſur le feu juſqu'à ce que le tout ſoit réduit à deux pintes, donne de bonne colle qu'on doit paſſer par un linge pour voir ſi elle eſt aſſez forte, & ſi, étant congelée, elle eſt ferme ſous la main.

La *bature* ou *colle à miel* que les doreurs emploient, n'eſt qu'un mélange de miel, d'eau de colle & d'un peu de vinaigre, qui ſert à faire couler le miel, & qu'on détrempe bien enſemble.

La *colle de poiſſon* ſe fait des dépouilles de poiſſons cétacés, comme baleines, belluges & autres : on en prend la peau, les nageoires, les nerfs, le ventre, les entrailles, & généralement toutes les parties muſculeuſes : on les coupe par morceaux, qu'on met tremper dans de l'eau chaude, puis on les fait bouillir à petit feu, juſqu'à ce qu'ils ſoient fondus & réduits en colle : enſuite on la fait ſécher, on l'étend comme du parchemin, & avant que d'être entiérement ſeche, on la roule en cordons qu'il eſt néceſſaire de garder dans des boîtes, parce qu'elle s'humecte & ſe gâte à l'air. Celle qui eſt blanche, claire, ſans odeur & en petits cordons, eſt la meilleure; & celle qui eſt en gros cordons, eſt ordinairement jaune, ſeche, & de mauvaiſe odeur. Cette colle, que quelques-uns appellent auſſi *vibrat*, eſt bonne à pluſieurs uſages, comme à donner du luſtre aux rubans de ſoie, à blanchir les gazes, à contrefaire les perles fines, & particuliérement à éclaircir le vin; car elle s'étend & ſe fond dans le tonneau, & forme ſur la ſuperficie du vin, une peau qui, en ſe précipitant, entraîne avec elle toutes les parties groſſieres du vin & le clarifie : cette colle au reſte n'a rien de mauvais. Les cétacés & autres gros poiſſons, des dépouilles deſquels on fait la colle-forte, ſont très-communs dans la mer de Moſcovie; c'eſt delà que les Hollandois nous apportent quantité de cette colle : mais on peut en faire de toutes ſortes de poiſſons gluans, comme la morue. Du moins, *pour avoir une colle qui ne défera ni à l'eau, ni au feu*, il n'y a qu'à faire cuire une morue à l'ordinaire, en ôter la peau, la piler dans un mortier, y ajouter de la même eau où la morue aura été cuite, & paſſer le tout par un linge.

La *colle commune*, qu'on appelle colle de relieurs, parce qu'ils s'en ſervent pour coller leurs cartons & couvertures de livres, ſe fait auſſi avec de la fleur de farine de blé détrempée & cuite avec de l'eau : elle ſert auſſi aux imagers, cordonniers, ſelliers & vitriers. La colle faite de farine de blé noir tient mieux que celle de froment. Les Turcs font cette colle encore meilleure avec la racine de la plante nommée *condrille* : elle a moins de corps, & les vers ne s'y engendrent point.

Colle à pierres. Les marbriers appellent ainſi une eſpece de maſtic dont ils ſe ſervent pour rejoindre les marbres caſſés ou écornés. Ils la compoſent ordinairement de poudre de marbre bien broyé, de colle-forte & de poix, en y ajoutant quelque couleur ſemblable à celle des pieces qu'ils veulent rejoindre. Le maſtic, ou ſoudures pour les pierres, comme croix, colonnes, &c. ſe fait avec de la limaille de fer délayée dans de l'urine. Préſentement on ſoude le fer dans la pierre avec du ſoufre au lieu de plomb.

Recette pour dépiler.

On prend deux onces de chaux vive & une demi-once d'orpiment, on écrase ces drogues, & on les fait bouillir dans un pot de terre, avec une pinte ou environ de lessive. Il faut observer de laisser bouillir la composition, *donec immissa pluma depiletur.* Ensuite on applique cette composition sur la partie dont on veut enlever le poil, avec cette précaution de ne l'y laisser qu'un quart-d'heure; après on lave la partie avec de l'eau chaude & on la lessive. De peur de se brûler, il est bon d'en essayer sur la partie du corps où la peau se trouve plus ferme, comme aux jambes, par exemple, & d'en employer en petite quantité. Quand on aura fait l'essai, on sera plus certain de l'opération.

Si la drogue n'opere point au bout d'un quart-d'heure, c'est une marque qu'elle est trop foible, & en ce cas on la fera bouillir plus long-temps au feu: mais si au contraire elle agissoit trop promptement, jusqu'à élever des pustules sur le peau & y causer des ulceres, alors la composition seroit trop forte, & il suffira d'y ajouter une certaine quantité d'eau chaude, pour l'affoiblir sans la remettre sur le feu.

Autre recette. On prend deux onces d'orviétan, une once de chaux vive, une demi-once de jusquiame, une dragme & demie de gomme de lierre, deux scrupules d'osium, une demi-once de semence de psillium, & on fait cuire le tout dans un pot, avec deux livres de lessive de cendre de sarment.

Maniere de reblanchir les Blondes & les Dentelles.

On débâtit les blondes ou dentelles tout de leur long, on les repasse bien uni, après quoi on les plie l'une sur l'autre, comme on plie la dentelle en pieces, & on les bâtit au pied & au picot: ensuite on les laisse tremper dans de l'huile d'olive, pendant vingt-quatre heures, on les met dans un sac de linge blanc, proportionné au volume des blondes ou dentelles, & on fait une eau de savon un peu plus forte que pour le linge. Quand le savonnage bout, on y jette le sac de blondes, on l'y laisse pendant un quart-d'heure, au bout duquel on rince bien les blondes ou dentelles empaquetées. Le premier savonnage & rinçage fini, on réitere l'un & l'autre, puis on fait fondre de l'amidon blanc sans le cuire, & on y trempe le sac de blondes; ensuite on débâtit le sac, & on en repasse les blondes ou dentelles, à mesure qu'on les en retire.

Maniere de reblanchir les Bas & les Gants de soie lorsqu'ils sont roux.

On met un réchaud de feu sous le dos d'une chaise renversée, & on le couvre d'un linge peu épais. Les bas ou gants ayant été bien savonnés, & étant mouillés au point qu'on tord le linge, on les pose sur le linge qui couvre le dos de la chaise, sous laquelle est le réchaud, & on les couvre exactement d'un autre linge; puis on jette aussi-tôt de la poudre de soufre bien écrasé dans le feu du réchaud, & la fumée du soufre, en transpirant à travers les deux linges, noircit le dessous du premier, & déroussit les bas ou gants qu'on repasse ensuite à l'envers.

CHAPITRE VI.

DES DROITS CHAMPÊTRES.

Comme Droits de Fief & de Justice, Moulins, Bannalités, Champarts, Corvées, Droits d'Usages & Commune, Taille, &c.

PARMI ces droits, il y en a d'honoraires, comme la foi & hommage : il y en a d'utiles, comme les censives, les lods & ventes : il y en a de publics, c'est-à-dire, d'établis par la coutume du lieu ; & il y en a de particuliers.

Droits de Fief.

Ils sont différens, suivant les cas & les coutumes qui les reglent. Comme ils sont fort piquans, & qu'il n'y a point de jalousie plus noble & plus autorisée que celle des droits de fief, on ne sauroit être trop exact, ni à se faire rendre les devoirs & les droits qu'on peut exiger, ni à rendre ceux qu'on doit. C'est sur-tout aux déclarations ou aveux, & aux dénombremens qu'il faut s'attacher ; être scrupuleux à se les faire rendre, & à en peser tous les articles & toutes les clauses : examiner si toutes les mutations & les bornes y sont bien expliquées & prouvées ; si tous les droits dûs au Seigneur y sont bien détaillés ; si tous les héritages de la censive y sont bien renseignés ; si le vassal ou censitaire ne s'y donne pas plus de terre qu'il ne lui en faut, ou quelque droit qui ne lui appartient pas, & qui, dans le moment même ou dans la suite des temps, rejailliroit contre le public & contre le Seigneur même, qui n'auroit pas fait ôter ce droit dans l'aveu ; car ce sont les dénombremens & les déclarations qui reglent pour toujours le sort des héritages & les droits réciproques du Seigneur & du tenancier.

C'est donc au chef de famille à consulter sa coutume, pour connoître ce qu'il doit & ce qui lui est dû de droits seigneuriaux : il apprendra par quelles voies on les peut exiger, & dans quels cas il y a des amendes & des fruits à perdre pour ceux qui n'y satisfont pas : cela lui servira encore à bien connoître les charges ordinaires & extraordinaires de son bien, comme censives, champarts, bannalités, corvées, péages, reliefs, lods & ventes, &c.

La mouvance & les droits seigneuriaux ne se prescrivent jamais, & ils ne se purgent point par le décret ; il n'y a que la quotité & les arrérages des cens & des autres droits échus, qui se prescrivent par vingt, trente ou quarante années, suivant la différence des coutumes. Les arrérages & droits échus se purgent par le décret.

Justices.

En France, les justices sont patrimoniales, c'est-à-dire, héréditaires & en commerce. Fief & justice n'y ont rien de commun. S'ils s'y trouvent unis, ils sont toujours divisibles : cela est si vrai, que qui vend le fief sans parler de la justice, n'est pas censé l'avoir vendue ; & tel a le fief d'un lieu, qui n'en a pas la justice. La raison est, que le fief & la justice viennent de différentes causes. Les fiefs, dans leur origine sont des concessions que nos Rois ont faites de leur domaine, à la charge de la foi & hommage ; au lieu que les justices ont été par eux accordées à

des particuliers, pour rendre la justice dans leur ressort. Cependant la justice est un droit attaché à un fonds de terre.

Le droit de haute-justice oblige les Seigneurs hauts-justiciers à faire administrer la justice dans tout leur ressort, tant pour le civil que pour le criminel & la police. Pour cet effet ils peuvent & doivent entretenir le nombre d'officiers suffisant, sans cependant pouvoir ni augmenter leur nombre, ou en créer de nouveaux au préjudice des anciens, ni destituer ceux qui sont pourvus à titre onéreux par le Seigneur même, ou par ceux de qui il tient son droit. Il doit aussi avoir prisons, carcan, & faire faire à ses frais le procès aux accusés, nourrir & entretenir les enfans trouvés dans sa justice, &c. En récompense les hauts-justiciers ont des droits utiles dans toute l'étendue de leur justice : ils en ont d'honorifiques, comme droits de poids & mesures à blé & à vin, droits de châteaux & de forts, les honneurs de l'église, les déshérences, les confiscations, les successions des bâtards, quand ils sont nés, domiciliés & décédés dans leur justice; les *biens vacans*, c'est-à-dire, les immeubles qui ne sont revendiqués d'aucun propriétaire; & les *épaves*, qui sont les bestiaux ou autres meubles, de quelque nature qu'ils soient, que personne ne réclame; celui qui en trouve, doit les porter au Seigneur haut-justicier, à peine d'amende arbitraire, parce qu'ils appartiennent sans retour au Seigneur, si on ne les vient pas demander dans quarante jours après la premiere des trois publications qu'il est obligé d'en faire faire à l'issue de la messe de paroisse, pendant trois dimanches consécutifs. Les hauts-justiciers ont aussi la moitié ou le tiers des trésors qu'on trouve dans l'étendue de leur justice.

Il y a des coutumes où les Seigneurs de fiefs, quoiqu'ils n'aient que la basse justice, ont cependant les droits de déshérence, de confiscation, de bâtardise, d'épaves, &c. Et dans ce cas, la charge des enfans exposés sur leur fief les regarde, & non les hauts-justiciers.

Les droits ci-dessus sont *ordinaires* : ceux-ci après sont *extraordinaires*.

Bannalités, Four, Moulin, Pressoir, Moutes.

I. Les droits de bannalité, soit de four, de moulin, pressoir, taureau, ou verrat, & les droits de corvées, de péages, de colombier à pied exclusif, & d'étang, sont tous droits *extraordinaires*, quoique bien des Seigneurs de justice ou de fief en aient d'attachés à leur glebe. Comme ces droits sont autant de servitudes contraires au droit commun, on ne peut pas les acquérir par quelque jouissance que ce soit, fût-elle de cent ans paisible. Outre la possession, il faut ou que la coutume donne le droit, ou qu'il y en ait un titre de vingt-cinq ans au moins, passé du consentement de tous les habitans, ou du moins des deux tiers, quand la cause de l'établissement de la bannalité est utile pour eux tous. Des actes déclaratifs, ou même d'anciens dénombremens du Seigneur, où le droit de bannalité sur ses vassaux est compris, suffisent & font présumer le titre primordial de la bannalité, quand le Seigneur a avec cela une possession immémoriale paisible, publique & continuelle, pourvu que cette possession ait été précédée de la part du Seigneur, d'une défense ou contradiction prescrite sur les tenanciers. Mais on prescrit toujours contre ces servitudes, quand on a cessé d'y être assujetti pendant le temps de prescription admise par la coutume du lieu.

Les sujets d'un Seigneur haut-justicier ne peuvent pas, sans son consentement, s'assujettir pour argent prêté ou autre cause invalide, à la bannalité envers un autre, quand bien même le premier n'auroit pas droit de bannalité.

Lorsque le droit de bannalité est anciennement établi, & que comme tel il est reconnu par la communauté entiere des habitans, un seul particulier n'est pas rece-

vable à le contester ; de la même maniere qu'il ne peut pas être prescrit par un seul habitant, quand il y a une possession publique & reconnue contre la totalité morale des banniers.

II. L'effet de la bannalité consiste en trois points : 1°. contraindre ses sujets de venir au moulin, four ou pressoir ; 2°. les empêcher d'en construire dans son ressort ; 3°. empêcher les meûniers voisins de venir chasser dans sa Seigneurie : & s'il trouve dans l'étendue de son fief, ou les meûniers voisins chassant en fraude, ou ses banniers revenant de moudre ou cuire ailleurs, (car jusqu'à ce qu'ils aient été ailleurs, ils peuvent se repentir, & la contravention n'est point parfaite,) il peut saisir & confisquer le blé, la farine, les pains & les bêtes qui en sont chargées ; mais hors de son fief, il n'a que l'action contre ses banniers, pour le paiement des droits de bannalité & l'amende.

Les Nobles & Gens d'église, même le Curé, sont sujets à la bannalité, quand la coutume ou le titre ne les en exceptent pas. Cependant, malgré le droit de four bannal, les Gentilshommes & autres ayant fiefs dans l'étendue de la seigneurie banniere, peuvent faire construire des fours dans leurs maisons, & y faire cuire le pain de leur table, celui de leurs domestiques & métayers, de crainte que leurs farines ne soient gâtées par le transport : mais ils doivent le droit de cuisson de pain au Seigneur bannier, afin de ne lui pas causer de préjudice : il n'est rien dû pour la pâtisserie. Hors ce cas, tout blé qui se consomme en farine ou pain dans l'étendue de la bannalité, est sujet au ban du moulin & du four ; mais le blé acheté hors de la seigneurie, pour faire du pain qui se vend aussi hors de la seigneurie, n'est point sujet au ban : on n'y peut pas même assujettir le blé qui se récolte ou s'achette dans la bannalité pour un autre usage que celui de mouture, à moins que la coutume du lieu ne l'y oblige expressément ; sans cela on peut même emporter & faire moudre ailleurs le blé qu'on destine pour être employé en pain qui sera mangé hors des limites de la bannalité, à l'exemple des boulangers de Gonnesse.

Le propriétaire bannier ne peut pas empêcher les boulangers étrangers de venir vendre du pain dans sa bannalité, sous l'inspection de la police du lieu.

Si ceux qui sont sujets au ban de moulin ou de four, après y avoir attendu vingt-quatre heures, ne peuvent pas moudre leur grain au moulin, ni cuire leur pain au four, ils peuvent aller ailleurs sans craindre de perdre leurs grains ou pains, ni d'encourir d'amende pour cette fois ; car les nécessités naturelles auxquelles la mouture & la cuisson remédient, ne peuvent pas souffrir un plus long retardement ; & celui qui est sujet à la bannalité, est cru à son serment d'avoir attendu.

La plupart de nos auteurs disent qu'un moulin bannal est toujours censé être un moulin à eau fixe. Un moulin à vent n'est point réputé moulin bannal, quoique le Seigneur soit Seigneur de fief, qu'il fasse voir par titres qu'il a un titre de moulin bannal, & qu'il soit en possession de percevoir sa bannalité par le moulin a vent. Il faut de plus, pour que le moulin à vent soit censé bannal, que le Seigneur de fief qui le possede ait un titre précis & suffisant qui prouve que la bannalité est attachée au moulin à vent, sans cela la bannalité est présumée inhérente à un moulin à eau fixe : le moulin à vent est trop peu stable, & son travail est trop incertain & trop interrompu, pour être le siege de la bannalité ; & s'il n'y a pas de titre exprès en sa faveur, on présume que les habitans n'y ont été moudre que par bienséance ou par force : c'est pourquoi la possession ne sert de rien alors ; & faute de titre précis, il en faut toujours revenir à la liberté commune. Mais quand le moulin à vent n'est que le secours d'un moulin à eau, son instabilité prétendue ne peut pas servir de prétexte pour disputer la bannalité.

Plusieurs estiment même que les moulins à vent peuvent être bannaux dans les coutumes qui ne distinguent pas entre les moulins à vent & ceux à eau ; d'autant

que la raison qu'on apporte, pour ôter la bannalité aux moulins à vent, peut être levée sans ôter la bannalité; puisque, par le droit commun des moulins bannaux, comme on vient de le dire, celui qui y a attendu vingt-quatre heures, peut aller moudre à un autre.

Le Seigneur ne peut pas contraindre ses sujets d'aller à son moulin, s'il n'est en suffisant état de réparations, c'est-à-dire, s'il n'est pas en état de faire bonne farine, & s'il n'est pas fourni de tous les poids & mesures nécessaires.

Les sujets peuvent même se dispenser impunément d'aller au moulin bannal, s'ils y ont souffert quelque dommage, jusqu'à ce que le Seigneur leur en ait fait raison.

Le droit de bannalité de four ou de moulin est plus personnel que réel, puisque ce sont des servitudes qui assujettissent principalement les personnes: c'est pourquoi elles sont dues en général par tous les domiciliés du district, quoiqu'ils n'y aient aucuns héritages; mais aussi elles ne sont pas dues par ceux qui n'ont point de maison, & qui n'engrangent point dans le ressort de la bannalité. Les vassaux qui font aussi valoir leur bien sans demeurer & sans engranger les fruits dans le fief, ne sont point sujets à la bannalité, parce qu'ils demeurent & consomment les grains ailleurs, où la bannalité peut être due.

Quelquefois pourtant ils paient le droit de *verte-moute* au Seigneur, dans la bannalité duquel ils levent leurs fruits; & ce droit de verte-moute est ordinairement la seizieme gerbe, que le vassal paie pour l'équivalent de la bannalité au Seigneur, dans le ressort duquel le vassal n'a point de maison & n'engrange pas. Mais, pour prétendre ce droit de verte-moute, il faut non-seulement la possession paisible & ancienne, mais encore un titre ancien & séparé de celui de bannalité; car le droit de bannalité & celui de verte-moute n'ont rien de commun, & il faut titres différens pour l'un & pour l'autre, d'autant que le droit de moute, n'est quelquefois qu'un droit foncier qui peut exister sans moulin ni seigneurie.

Les avoines même ont été assujetties à la verte-moute en faveur du Seigneur bannier qui en a la possession sur ces bas grains, quoique ses titres n'en fissent pas une mention expresse.

Le droit de bannalité de pressoir (à la différence de ce qui vient d'être dit de celle de moulin ou de four) est réel: c'est pourquoi les tenanciers y sont sujets pour les vignes & arbres qu'ils ont dans la seigneurie, à laquelle la bannalité de pressoir appartient.

Le droit de moute dû aux moulins bannaux, est ordinairement le seizieme boisseau: le droit de verte-moute, pour ceux qui le doivent, est de même la seizieme gerbe des blés qui croissent dans l'étendue de la bannalité: le droit de four est de dix pains un; le droit de tor, d'un sol par vache ou genisse; & le droit de verrat, de six deniers pour chaque truie.

III. Quand le Seigneur n'a point de droit de bannalité, il ne peut empêcher ses sujets de construire fours & moulins, ni d'aller moudre & cuire ailleurs, quoiqu'il ait plusieurs fours & moulins auxquels cela feroit préjudice. Il ne peut pas non plus empêcher les meûniers voisins d'y venir chasser mouture, si la coutume du lieu ne lui donne pas le droit exclusif de chasse, comme Seigneur féodal, ou comme haut-justicier & voyer.

Et même ceux qui sont sujets au ban, peuvent aller moudre ailleurs impunément & sans rien payer au Seigneur de leur ban, quand son moulin ou son four ne va pas faute de réparations, d'eau ou de vent: le Seigneur du ban ne peut pas non plus pour lors empêcher ses banniers d'avoir chez eux des moulins à bras, pour eux ou pour autres. Bien plus, quiconque possede un fief servant, quoique ce fief soit dans l'étendue de la bannalité du Seigneur duquel il releve, peut bâtir un

moulin sur son fief servant pour lui, pour sa maison & pour tous ceux qui ne seront pas sujets à la bannalité.

Qui a droit de moulin peut d'un moulin à blé en faire un moulin à tan, à huile, à draps ou à papier, sans que les voisins qui ont aussi droit de moulin, puissent se plaindre. Le Seigneur peut aussi transférer son moulin d'un lieu à un autre du même fief, sans le consentement de ses vassaux; mais il ne peut pas détourner l'eau au préjudice d'un moulin bâti au dessous.

Le *brai*, c'est-à-dire, l'escourgeon & l'orge broyé pour faire de la biere, gâte les moulins à blé. C'est pourquoi le Seigneur ne peut pas obliger d'aller moudre le brai à son moulin, à moins qu'il n'en ait un destiné au brai; ou bien qu'il ne soit en possession prescrite de faire moudre le brai à son moulin à blé.

La plupart des meûniers prétendent avoir droit de faucher un andain de pré, tout le long du biez & de l'arriere-biez de leur moulin.

IV. *Police des moulins.* 1°. Leur mauvaise construction peut servir à retenir la farine. Comme c'est en tournant que la meule supérieure écrase le grain sur celle de dessous qui est immobile; c'est aussi par ce mouvement circulaire qu'elle écarte la farine entre la circonférence extérieure des meules & un cercle d'ais qui les environne; & c'est delà qu'elle est nécessairement déterminée par la pression qui la pousse également de tous côtés, à tomber par un auget, qui est à l'unique ouverture de ce cercle, dans la huche qui est au dessous.

Au lieu de cela, les meûniers fripons font le cercle d'ais quarré, afin qu'il reste de la farine dans les coins. Ils tiennent ce cercle peu serré, ils font des poches ou recoins & des ouvertures aux ais, afin qu'une partie de la farine reste ou tombe ailleurs que dans la huche. On les oblige d'avoir leurs ais de meules à point rond, bien clos & serrés, ainsi que leur coulisse de chûte.

2°. Ils font d'autres infidélités en rebattant & creusant leurs meules pour avoir des poches, en mouillant leurs ais pour retenir la farine, ou la rendre plus pesante à ceux qui la prennent au poids; ou bien en y mêlant de l'orge, des pois, des feves, du son, des recoupes & autres mixtions parmi de bon blé; ou bien encore en serrant les meules, pour moudre plus fin à ceux dont ils prennent le blé, dans le dessein de reprendre leur farine à la mesure, au lieu du poids.

3°. Ils doivent moudre diligemment & chacun suivant son tour d'arrivée, sans préférence que pour le Seigneur & les officiers de sa justice, & sans pouvoir garder le grain même qu'ils ont été chercher, plus de vingt-quatre, ou au plus trente-six heures. Les sujets banniers doivent être préférés aux étrangers, qui peuvent aller aillleurs; & c'est pour cette même raison que les meûniers les préferent par abus.

4°. Ils doivent avoir non-seulement des mesures de toutes sortes depuis la plus petite jusqu'à la plus grande, & toutes bien jaugées, marquées & solides; mais encore des poids & balances bien étalonnés, afin que ceux qui y viennent, puissent donner & reprendre leur grain de mouture comme ils voudront, à la mesure ou au poids, ce qui est à leur choix, quand bien même ils auroient donné à la mesure le grain qu'ils veulent reprendre en farine au poids, *& vice versâ*; car les meûniers qui veulent tromper, savent également enfler & le poids du grain (par exemple, en le mouillant pendant qu'il mout) & le volume de la farine même, en serrant les meules, en y mêlant d'autres grains, ou en disposant la trémie & l'auget de certaine façon. Pour prévenir les fraudes, il n'y a qu'à faire mesurer & peser le grain avant de le mettre dans la trémie, pour en reprendre la farine ou au poids ou à la mesure, selon le parti qu'on croira le plus avantageux.

Le blé & la farine doivent être de même poids, excepté deux livres pour le déchet de la farine sur le septier, pesant en grain deux cens quarante livres; sinon il y a de la fraude de la part du meûnier.

A la mesure, douze boisseaux de blé raz en doivent rendre treize de farine comble, & il y a encore du profit pour le meûnier, le comble ajoutant un tiers à la mesure rase.

Dans les campagnes, le droit de mouture varie suivant les lieux : dans celles des environs de Paris, le prix ordinaire est de dix sols par septier, de douze boisseaux pesant chacun vingt livres de blé froment, à l'exception du Hurepoix & de la Beauce, où les meûniers se paient en grain à raison d'un douzieme : ailleurs le taux le plus ordinaire est un seizieme.

Leur huche doit être placée en bas, & éloignée de la trémie, pour éviter toute occasion & soupçon de vol ou mélange.

Dixmes.

I. Nous avons parlé légérement de la dixme *ecclésiastique*, au chapitre *des blés*.

L'usage du lieu décide de quelles choses la dixme est due, & à quelle quotité elle est due. Cet usage se prouve par ce qui s'est pratiqué le plus généralement dans la paroisse depuis quarante-ans, & non par l'usage ou possession particuliere sur le morceau de terre ou autre chose dont seroit question; car c'est la coutume qui établit la dixme, & la coutume se forme par le consentement de la plus grande partie, *quod frequentiùs observatur*. Cette regle est générale pour toutes sortes de dixmes ecclésiastiques, soit prédiales ou personnelles, soit grosses ou menues, soit solites ou insolites; du moins tel est le droit & telle est la jurisprudence du Parlement de Paris. Mais celui de Rouen y fait une exception pour les dixmes extraordinaires ou *insolites*; & il veut que, quoique la dixme ordinaire soit due, même imprescriptiblement, & à la quotité la plus générale du lieu, en vertu de ce seul usage, cependant les dixmes insolites puissent se prescrire par quarante ans, & qu'elles soient réglées par la possession sur la chose contentieuse, & non par la possession sur le plus grand nombre des autres héritages de la même paroisse : ce qui est une jurisprudence particuliere à ce Parlement, laquelle ne paroît pas avoir d'application aux dixmes domestiques.

On doit la dixme des choux, navets, raves, oignons, asperges, safrans, lins, chanvres, navettes, & autres productions qu'on recueille sur les terres précédemment sujettes à la dixme, ou quand ces productions sont les gros fruits du lieu.

La dixme des agneaux doit être levée dans la semaine sainte, & dans quelques endroits à la Saint-Jean; sinon les décimateurs en doivent la nourriture & garde.

Les curés ne peuvent s'abonner à une somme de deniers pour les dixmes de leur paroisse; elles doivent se payer en especes, nonobstant la possession immémoriale de payer un certain gros.

Les terres de l'ancien domaine des cures sont exemptes de dixmes, tant à l'égard de l'Evêque, qu'à l'égard des gros décimateurs & des propriétaires des dixmes inféodées : mais les terres du nouveau domaine des cures, c'est-à-dire, tout ce qui est acquis ou présumé acquis depuis la fondation & dotation des cures, doit dixmes; & c'est ordinairement la possession immémoriale de l'exemption ou du paiement des dixmes, qui décide du fait de savoir si les terres de la cure sont de l'ancien ou du nouveau domaine.

Les Religieux exempts de dixmes ne peuvent prétendre les novales, que des terres de leur domaine nouvellement défrichées, & cultivées par leurs mains dans les lieux de leur exemption : mais ailleurs, même dans les lieux où ils perçoivent la dixme seulement *jure privilegii*, la dixme des novales appartient de droit commun au curé.

Les dixmes doivent être perçues sur tous les fonds ensemencés, à la réserve des parcs & des jardins pour le plaisir, qui ne sont point de plus grande étendue qu'il n'est permis par la coutume des lieux.

En plusieurs endroits, on doit la dixme du sainfoin, & c'est grosse dixme, ainsi que le sarrasin. La dixme du sainfoin & de la luzerne n'est due que de la premiere coupe; on ne dixme point deux fois le même fruit dans la même année, de sorte que les regains ne paient rien. On la doit aussi du vin, des bois taillis, du produit des arbres fruitiers, & des fruits & grains croissans dans les clos. Il en faut pourtant excepter, 1°. les jardins potagers; 2°. la portion que l'usage du lieu permet de mettre en verdages pour la nourriture des bestiaux de harnois; 3°. le bois pour le chauffage & l'usage du propriétaire. Dans le Parlement de Toulouse, on exempte de dixme, le terrein de deux journées d'homme, tant pour les légumes & fruits, que pour les vins, blés & autres grains. C'est aussi l'usage presque par-tout. Voyez sur cela le *Traité des Portions congrues*, tome II, page 532, & une sentence du Bailliage de Melun, contre le curé de Vauvillé, du 20 Janvier 1678.

Les bois ne sont pas sujets à la dixme.

Les bas prés ne sont pas non plus sujets communément à la dixme, à moins d'un usage & d'une possession ancienne & particuliere.

Si l'on mettoit en prés ou en bois une grande quantité de terres qui étoient auparavant décimables, le décimateur pourroit demander la dixme sur les nouveaux fruits substitués aux anciens, mais il faut pour cela que la quantité de terres dénaturées soit considérable, & que le curé eût peine à trouver autrement sa subsistance; ce qui dépend des circonstances & de l'arbitrage des juges, suivant la derniere jurisprudence. La dixme est due de tout ce qui excede le tiers dans la conversion.

Les décimateurs ne peuvent obliger les propriétaires de cultiver leurs fonds, ni les cultiver eux-mêmes, s'ils sont restés en friche.

Si les gros décimateurs & curés ont des granges dans la paroisse, il est jugé qu'on peut les obliger eux & leurs fermiers à y engranger leurs pailles, afin que les habitans, qui ont originairement donné la dixme, puissent plus commodément y acheter de quoi nourrir des bestiaux & faire des fumiers, qui, en servant à l'engrais des terres, servent aussi à augmenter la récolte & la dixme.

On voudroit même assujettir à cette regle les possesseurs de dixmes inféodées, leur consommation prise, quand ils les perçoivent eux-mêmes: mais si des laïques sont dans une possession immémoriale d'avoir les pailles des dixmes, en fournissant de granges, ils y doivent être maintenus, même contre les curés & gros décimateurs.

Quant au *droit de suite*, *rapport* ou *partage de dixmes*, dû à cause des bestiaux qui labourent ou prennent leur nourriture dans un dixmage, & qui pernoctent ou hébergent dans un autre, ce droit dépend principalement de l'usage des lieux; & au défaut d'usage certain, on suit volontiers à Paris les dispositions que les coutumes de Berry & de Nivernois contiennent à ce sujet. Le Parlement de Rouen a adjugé la dixme des agneaux, au curé du terrein sur lequel la bergerie étoit construite, quoique tout le reste des bâtimens, & le domicile du fermier propriétaire des bestiaux, fût dans une autre paroisse, dans laquelle seule le troupeau prenoit sa paisson & sa nourriture.

La dixme ne s'arrérage point contre ceux qui la doivent sur leur fonds, quoiqu'on en puisse demander la restitution à celui qui l'a mal perçue.

II. Quant aux dixmes inféodées, quand bien même on les présumeroit ecclésiastiques dans leur origine, elles ne viennent qu'après la dixme ecclésiastique. Mais, malgré les contestations nées au concile de Latran de 1179, depuis les

ordonannces de Philippe-le Bel, & en dernier lieu depuis l'édit de Juillet 1708, on ne doute plus que ce ne soit un bien profane, un droit patrimonial & foncier, qui se regle par les titres & par la coutume du lieu. La possession centenaire justifiée par titres énonciatifs de l'inféodation, suffit pour la prouver. Elles tombent dans le commerce. Les Seigneurs peuvent même posséder les menues dixmes inféodées au préjudice du curé.

Cependant on les considere en plusieurs cas, comme dixmes ecclésiastiques : & comme telles, 1°. on les juge à Paris, sujettes aux portions congrues, aux réparations & aux autres charges; avec cette différence, qu'elles n'y sont sujettes que subsidiairement, quand elles sont retournées à l'Eglise, comme bien laïque & féodal, *cum onere fundi*; au lieu qu'elles sont pures dixmes ecclésiastiques, quand elles sont retournées à l'église, *sine onere fundi.* 2°. Elles se levent avant le champart, nonobstant la possession immémoriale du contraire, *propter spem reversionis.* 3°. Elles peuvent être cédées aux gens d'église à perpétuité, sans retour, sans droit d'amortissement ni de retrait, quand il y a suppression de fief; & alors elles reprennent leur premiere nature de dixmes ecclésiastiques. 4°. Les terres exempts de dixmes, pendant qu'elles sont possédées par des religieux exempts de dixmes, & depuis aliénées par eux, par bail à rente fonciere ou autrement, retournent au droit commun, & doivent la dixme au curé, à l'exclusion du Seigneur des dixmes inféodées.

Champart & Complant.

Le champart, *campi pars*, est un droit ou seigneurial, ou simplement foncier, qui consiste en la faculté de prendre, en exemption de tous frais de culture & de récolte, une certaine partie de grains, légumes, pommes & autres fruits que produit l'héritage sujet à ce droit : la dixme (même inféodée) prélevée sans récompense. *Champart*, *terrage* & *agrier* sont des mots synonymes, celui de *complant* est propre pour les vignes.

Le champart dépend beaucoup de la coutume & de la possession prescrite; en sorte qu'on ne peut l'étendre sur un héritage libre, sous le seul prétexte qu'il est enclavé parmi beaucoup d'autres qui le paient, & chacun en peut prescrire la quotité.

Le champart seigneurial est le seul dont le fonds ne se purge point par le décret, même dans les coutumes qui assujettissent à la force du décret les droits fonciers, & les rentes ou redevances *anciennes :* & ce mot d'*anciennes* comprend toutes celles qui ne sont point rachetables.

Le champart seigneurial est aussi le seul qui soit *portable*; c'est-à-dire, qu'on doive mener dans la grange champarteresse du Seigneur, pourvu qu'elle soit située dans l'étendue de la seigneurie d'où l'héritage releve. De droit les autres champarts, même tous champarts en Artois, sont *quérables*, & il suffit d'avoir appelé le champartier à la comptée des gerbes, comme pour la dixme.

Mais les champarts, de quelque qualité qu'ils soient, ne s'arréragent point, d'autant qu'on n'en donne pas de quittances, non plus que pour la dixme. Cependant la derniere jurisprudence du Parlement de Paris semble incliner à permettre qu'on puisse demander jusqu'à cinq années de champart.

Pour que ce droit soit seigneurial ou réputé tel, il ne suffit pas qu'il soit dû au Seigneur du lieu. Il faut, 1°. que l'héritage releve de lui à cause du fief du lieu; 2°. que cet héritage ne lui doive ni censive, ni aucune autre redevance; 3°. qu'il ne paroisse point que le champart soit dû pour une autre cause que la concession originaire du fonds; car en l'un de ces cas, le champart ne seroit qu'un simple droit foncier.

Une terre en labour ſujette à champart, ne peut être miſe en pré ; pâture ou bâtimens, ſans le conſentement de celui à qui le champart eſt dû, parce que cela diminue ſon droit de part aux fruits de la choſe en eſſence : en quoi il y a encore différence entre le champart & le cens, *qui non penſationem fructuum, ſed honorem Domini reſpicit.*

Corvées.

Les corvées ne ſont point exigibles ſans titres : & même dans les coutumes qui diſent que le Seigneur peut acquérir les ſervitudes rurales par une poſſeſſion de trente ans ſans titre, on eſtime qu'il faut que cette poſſeſſion ait un autre motif que la complaiſance des ſujets, & qu'elle ait commencé par une contradiction ou injonction de la part du Seigneur.

Quand le nombre, le lieu & la forme des corvées ſont déterminés par le titre, il faut le ſuivre : ſi elles ſont indéfinies, par exemple, s'il eſt dit que les ſujets ſont *à toutes corvées*, on les regle à douze par an ; & au reſte on les limite ſuivant la décence & la poſſibilité, ſans déranger l'agriculture.

Les corvées, comme la garde de la perſonne ou du château du Seigneur, même celles qui, ſans être honorables, ſont du moins tolérables, comme une chanſon ou quelqu'autre divertiſſement, ſont dues par le vaſſal en perſonne : les corvées méchaniques ou indécentes s'acquittent par ſubſtitut, ou par le paiement à due eſtimation.

Les corvées ſeigneuriales ne peuvent être cédées ni affermées. Cependant les corvées utiles, qui conſiſtent en journées d'hommes, d'animaux, ou en autres œuvres laborieuſes, peuvent être exigées par les fermiers des fiefs auxquels elles ſont dues.

A celles qui ſont dues à jour certain, *dies interpellat pro homine.* Pour celles dont le temps eſt arbitraire ou incertain, il ſuffit de faire avertir les ſujets par publication, iſſue de meſſe paroiſſiale du chef-lieu du fief, ſans être obligé de les faire citer à domicile ; & ceux des corvéables, ainſi interpelés, qui n'y ſatisfont pas, doivent acquitter les corvées en eſſence, celles des années paſſées ſuivant l'eſtimation, l'amende, ſi la coutume la donne, & même les dommages & intérêts, ſi le Seigneur en a ſouffert, faute par les ſujets d'avoir ſatisfait aux corvées demandées.

Les corvées ne s'arréragent point, c'eſt-à-dire, qu'on ne peut exiger celles des années paſſées, dont on n'a point fait de demande dans le temps.

Quoiqu'il y ait des loix qui aſſujettiſſent ceux à qui les corvées ſont dues, à nourrir les perſonnes & animaux qui les font, en quoi il y a de l'humanité, ſur-tout pour les journaliers ; cependant c'eſt choſe jugée, que les corvéables doivent ſe nourrir eux & leurs bêtes, parce qu'ils doivent acquitter à leurs frais ce qu'ils doivent à leur Seigneur.

Il a été auſſi jugé que le décret ne purge point les corvées & autres droits ſeigneuriaux, quoique particuliers & inſolites. Cependant ceci feroit difficulté, & dans le doute, *pro libertate reſpondendum eſt.*

Quand il eſt dû au Seigneur des corvées par ménage ou par feu, ou d'autres preſtations pareilles, comme ſervice de prévôté, ſi la maiſon vient à être démolie, en ce cas, le Seigneur ſe fait payer dans certaines coutumes, pour dédommagement de la non-réſidence, un droit qu'ils appellent *droit de non-reſſeantiſe*, qui eſt ordinairement de cinq ſols par an pour chaque ſervice ou corvée de bras.

Péages.

Les péages, pontonages & autres droits de cette nature, ne ſont dûs que quand

il y a titre ou possession de cent ans; & quelqu'ouvrage public que le Seigneur qui perçoit le droit, soit obligé d'entretenir, comme écluse, bac, curement de riviere, pont, chaussées, grands chemins à réparer.

La pancarte des droits légitimes doit être attachée sur des poteaux, à côté du lieu où les droits sont prétendus, & on ne peut arrêter les passans ni leurs chevaux, équipages ou bateaux : on peut seulement leur saisir quelques meubles ou denrées jusqu'à concurrence du droit de péage, & y établir commissaire pour les faire vendre.

Droit de Colombier, de Garenne & d'Etang.

Le droit de colombier est ordinairement un droit seigneurial, de même que celui de garenne, & quelquefois celui d'étang. La regle la plus générale du pays coutumier est, que tout Seigneur haut-justicier (pourvu qu'il ait censive) & tout Seigneur de fief, (pourvu qu'il ait au moins cinquante arpens de terre en domaine) ont droit de colombier. Tout autre n'en peut pas avoir quelque domaine qu'il ait; il peut seulement avoir voliere ou fuie, pourvu qu'il ait cinquante arpens de terre.

Mais quand la lettre ou l'esprit de la coutume du lieu ne défend colombier, garenne ni étang, il est permis à tous particuliers d'en avoir : c'est un effet de la liberté publique, & de l'usage que chacun a de son bien, pourvu que ce soit sans faire tort à son voisin, ni au public, par l'écoulement des eaux, par les fouilles ou le dégât que font les lapins, ou autrement; car, en ces cas, l'intérêt général l'emporteroit sur le particulier. C'est pourquoi, suivant notre usage, les droits de garenne & de colombier sont fort restreints, comme nous le dirons au second tome, en parlant de cette matiere plus à fond.

Droits d'Usages.

Les usages accordés dans les forêts, sont de deux sortes; le bois, & le pâturage des bestiaux.

On ne doit mettre aucuns bestiaux dans les bois, qui ne soient *défensables*, c'est-à-dire, qu'ils n'aient trois ans de coupe pour le moins; encore faut-il distinguer les bêtes chevalines des bêtes à cornes : les premieres paissent l'herbe assez assidument, & ne touchent pas aux branches; au lieu que les autres s'élevent en haut, brouttent par-tout, & font bien plus de tort aux rejets du bois : c'est pourquoi on peut mener les chevaux dans des tailles de cinq ans ou de trois au moins; au lieu qu'il est bon qu'elles aient six à sept années pour y mettre des vaches.

Les usagers qui ont droit de pâturage ou de panage, n'y peuvent mettre que les bestiaux de leur nourriture : c'est ce que la coutume de Nivernois appelle l'*enge-de-Mars*. Le mot d'*enge*, en vieux françois, signifie *race*; d'où viennent ceux d'*engence*, *enger* & *engendrer* : de sorte que l'*enge-de-Mars* comprend tous les bestiaux que les usagers avoient en propre à la Notre-Dame de Mars, d'avant l'ouverture de la paisson, & les petits ou suivans qui en sont venus depuis; mais ceux d'achat ou de commerce, non plus que ceux de confidence, n'y entrent point. On ne doit pas non plus y recevoir les bestiaux pris par bail ou à cheptel, quoiqu'on les tolere dans le Nivernois, en indemnisant le Seigneur tréfoncier.

Les bestiaux de la nourriture ont été fixés à deux vaches & quatre porcs pour chaque feu ou ménage, de quelque qualité que soient les usagers, soit propriétaires ou fermiers.

Le pâturage est toujours défendu pendant les *temps du brout* & de la fanaison, comme nous l'avons dit ailleurs; & dans les jeunes tailles jusqu'à cinq ans.

On appelle *gros-usagers*, ceux qui ont droit de prendre dans la forêt d'autrui un certain nombre de perches ou d'arpens de bois, dont ils s'approprient tous les fruits (*uti*, *frui ad compendium*) soit pour bâtir ou réparer, soit pour se chauffer, &c. ceux d'entr'eux qui ne paient rien, ou ne paient qu'une modique reconnoissance pour ce gros usage, s'appellent *francs-usagers:* & les *menus-usagers* sont ceux qui n'ont que pour leurs besoins (*usus ad quotidianam necessitatem*) les droits de pâturage & de panage, & la liberté de prendre le bois brisé ou arraché, le bois sec tombé ou non, tous les morts-bois, les restes des charpentiers, la branche de plein poing pour se clorre & ramer leurs lins.

Pour avoir ces droits, il faut titre & possession joints ensemble, ou du moins une possession si ancienne & si parfaite, qu'elle mette le droit d'usage au dessus de tout reproche & de tout soupçon.

L'ordonnance de 1669 a supprimé tous les droits de bois d'usage à bâtir & réparer, même les droits de chauffage dans les forêts du Roi, à quelque titre qu'ils fussent dûs, sauf à pourvoir à l'indemnité de ceux à qui il en étoit dû à titre de fondation, donation ou échange; elle défend d'y en accorder aucuns à l'avenir, & ne conserve que les chauffages accordés aux officiers moyennant finance, & aux hôpitaux & communauté à titre d'aumône ou de fondation, pour leur être payés, non pas en essence, mais en argent sur le prix des ventes, en se faisant par eux inscrire dans les états arrêtés au Conseil, sans arrêt duquel on ne peut vendre aucun bois du Roi.

Au surplus, il faut satisfaire à l'usage, tel qu'il est dû par le titre & par la possession: mais les usagers sont responsables de leurs ouvriers & domestiques; ils ne peuvent prendre leur usage que dans le lieu & sur la paroisse où il est dû, & ils ne doivent pas toucher au chablis, ni à aucun bois de délit.

Il y a même beaucoup de cas où l'équité & l'économie demandent qu'on réduise les droits d'usage: ce qu'il est bon de connoître, soit pour prévenir les abus quand on fait la concession des usages, soit pour les réformer par la réduction des droits, comme il sera expliqué à l'article suivant.

Les droits d'usage ne s'arréragent point, c'est-à-dire, qu'il faut les prendre chaque année.

La redevance, qui se paie pour la concession de l'usage soit en argent, grains, volaille ou corvées, est à la charge du locataire & non du propriétaire de l'héritage qui a le droit; & il est dû par chaque année, s'il est annuel, quand même on n'auroit pas perçu l'usage, à moins qu'on n'ait auparavant déclaré par écrit y renoncer pour toujours, ce qui ne peut être fait que par celui qui a la pleine propriété de l'héritage.

Les usagers ne peuvent pas non plus vendre ou transporter leurs droits d'usage à aucune autre personne.

Usages en Bois.

Il y a trois sortes d'usages de bois; bois pour bâtir, bois pour brûler, & bois pour hayer: tous ces droits n'ont été accordés que dans la présupposition que les forêts pourroient les supporter, sans en forcer la possibilité.

I. Quant au bois à bâtir & réparer, pour en faire une juste réduction, il faut considérer, 1°. quel pouvoit être l'état de la forêt, lorsque l'usage a été accordé, & en faire comparaison avec celui où elle se trouve à présent; parce que les libéralités des Princes, devant être réglées sur le pied du fonds de leurs finances, les dons accordés sur leurs forêts, doivent être réglés sur la possibilité d'icelles.

2°. Il faut examiner quelle étoit la qualité des communautés & des particuliers, des lieux & des bâtimens dont il s'agissoit, lorsque les concessions ont été faites;

pour en faire une semblable comparaison à la condition présente des personnes & des lieux ; car, si le don de cet usage a été accordé pour la maison d'un paysan, d'un simple gentilhomme, d'un curé, d'un monastere de six, sept à huit personnes, l'usage ne doit point augmenter pour passer à un plus grand Seigneur ou à une communauté plus considérable, dont les bâtimens seroient augmentés du triple au quadruple, & au-delà : s'il a été accordé à une paroisse de vingt, trente à quarante feux, il ne doit pas passer aux habitans qui s'y feront établis depuis, l'usage devant être réduit aux maisons des anciens usagers ; & sur-tout qu'on n'étende point le droit d'usage à un bois de meilleure essence, comme du bouleau ou du saule au tremble, du tremble au hêtre, de l'orme au chêne, &c.

II. Pour ce qui est du bois à brûler, l'usage du chauffage est différent.

Les uns ont concession de prendre du bois, soit vert, soit sec, autant qu'il en faut *pour leur provision*, sans mesure. Ce droit doit être réduit à certaine quantité de cordes, parce qu'il peut avoir été octroyé à un particulier, & passer à un tiers qui en dépensera dix fois autant ; & en faisant la réduction, le commissaire aura les mêmes considérations que ci-dessus.

D'autres ont la branche, la taille, ou arbre par livrée. Dans l'exploitation de cet usage, on peut commettre une infinité d'abus : ainsi il faut le réduire à certaine quantité de cordes ; & en faisant cette réduction, on doit avoir égard à l'état ancien & présent de la forêt, & de la personne ou communauté à laquelle le chauffage a été accordé ; car, quand la cause pour laquelle le chauffage a été accordé cesse, le chauffage cesse aussi.

L'usage *du brisé, sec & traînant*, ou *des remanans aux charpentiers*, peut être toléré en tout temps & en tout bois.

L'usage *du mort-bois & du bois-blanc* doit être absolument défendu dans les taillis, & toléré dans les futaies de quarante à cinquante ans ; mais avec cette clause, qu'il sera visité sur les lieux par le garde du triage, avant qu'il puisse être enlevé : il faut même tenir la main à ce que le bois d'usage soit coupé par tronçons courts, & fendu sur le champ avant l'enlevement, afin qu'on ne prenne pas du bois à bâtir pour du bois de chauffage : sur-tout n'accorder jamais les estocs ou souches, parce que cela occasionne les délits.

L'usage *du vert en gisant* ne doit être souffert en façon quelconque, parce qu'il donne occasion aux abus, & qu'on ne peut faire distinction du bois mal pris avec le bois usager : c'est pourquoi, avant qu'il soit enlevé, il est nécessaire qu'il soit devenu sec.

L'usage *du bois-mort en étant*, ne doit point être souffert, même quand l'arbre seroit sec en cime & racine, parce que tous les jours on charmeroit les arbres pour les faire mourir : il faut pourvoir à ceux qui ont cet usage, ainsi qu'il sera trouvé à propos.

Le chauffage *par délivrance* de certaine quantité de cordes de bois ou de sommes doit être supprimé, s'il a été accordé gratuitement ; mais s'il l'a été à titre onéreux, il doit être réduit, eu égard à l'ancien & présent état de la forêt & des personnes ou communauté.

De même, du chauffage *par laye*, ou certaine quantité de perches ou d'arpens.

III. L'usage de ceux qui ont droit de prendre *bois pour hayer*, (ce que les livres des eaux & forêts appellent *la branche de plein-poing*, ou de moins, pour eux clorre & leurs lins ramer) doit être absolument défendu dans les taillis ; mais on peut le tolérer dans les futaies de cinquante ans & au-dessus.

Tous ces droits d'usages en bois, accordés dans une forêt, méritent beaucoup d'attention de la part de ceux qui sont préposés à la conserver : 1°. pour que le droit ne se communique pas à de nouvelles habitations non comprises dans la con-

cession originaire ; 2°. pour qu'il ne passe pas les termes de la concession à la personne de l'usager, qui souvent la vend ou donne à ses parens & amis, ce qui ruine les marchands ; 3°. pour la qualité & quantité du bois d'usage, qui ne doit point passer à un bois de meilleure essence, & qui doit toujours se régler sur la possibilité de la forêt ; 4°. pour que le bois d'usage soit bien abattu & hors de seve.

Pâtures & Communes.

Le pâturage est un des objets importans de l'économie champêtre, puisque les bestiaux en sont la principale richesse.

On distingue ordinairement les pâtures en vives ou grasses, & en vaines.

I. Les *Pâtures grasses* sont les prés, les paccages ou communes, le bois, les droits de pâturage & de panage, que quantité de communautés d'habitans & de particuliers ont dans les forêts dont ils sont voisins, & qui consistent à y mener paître leurs chevaux & bêtes aumailles dans le temps de la paisson, & leurs cochons dans celui de la glandée.

Nous avons parlé ci-devant des droits de pâturage & de panage, tant au chapitre *des prés*, qu'en celui *des bois*.

Il n'y a que le propriétaire, ou celui qui est en ses droits, qui puisse user des pâtures grasses & vives, parce que ce sont des fruits d'un fonds domanial ; & quand ce sont des *communes*, c'est-à-dire, des pâturages qui appartiennent à une communauté d'habitans, elles ne sont que pour les habitans auxquels elles sont communes. Cependant, comme les communes appartiennent à tous les habitans & à chacun d'eux, chacun y peut mettre le nombre de bestiaux qu'il veut, même un troupeau étranger, pourvu qu'il soit tenu & hébergé dans le lieu : elles ne peuvent être saisies ni décrétées que pour dettes communes universellement à tout le corps des habitans & autres qui ont intérêt en la commune, & il y faut observer les mêmes formalités qu'au décret des biens des mineurs.

Les Seigneurs peuvent demander qu'il leur en soit fait un triage ; mais quand il y a plusieurs Seigneurs, il faut qu'ils demandent tous conjointement à faire le triage ; de même quand il y a plusieurs villages qui ont droit à la commune.

Cependant une commune cédée à des habitans, à la charge de relever d'une seigneurie, appartient en propriété à la communauté des habitans : le Seigneur n'en peut pas demander partage pour jouir de son tiers séparément, sur-tout quand il y a cens créé ou reconnu pour cette commune, parce qu'alors il y a aliénation de la propriété utile, qui ôte le retour au Seigneur. Il n'a droit de triage que dans les communes concédées gratuitement par lui ou ses auteurs ; si les habitans en paient quelque reconnoissance, soit en argent, corvées ou autrement, la concession est présumée onéreuse ; & quoique le titre n'en soit point rapporté par les habitans, elle empêche toute distraction au profit des Seigneurs qui jouiront seulement de leurs usages, ainsi qu'il est accoutumé, comme premiers habitans. Mais si le Seigneur n'a concédé aux habitans que l'usage de la commune, & gratuitement, en ce cas il en est tellement propriétaire, qu'il peut faire faire un triage pour avoir son tiers divis, pourvu que les deux autres tiers suffisent pour l'usage des habitans, sinon le partage n'auroit point lieu. On ne l'admet que pour les communes de grande étendue, parce qu'on ne présume pas que la division en soit préjudiciable : mais pour les petites ; par exemple, au dessous de cinquante arpens, on ne reçoit pas le Seigneur à les partager.

En 1667 le Roi a fait remise aux communautés d'habitans, du tiers ou triage qu'on pouvoit leur demander pour son profit dans les communes relevantes de lui ; & la même chose fut ordonnée pour les droits de tiers ou triage que les Seigneurs pouvoient

pouvoient s'être fait faire depuis 1630 : les triages plus anciens furent conservés aux Seigneurs, en en rapportant le titre. Quand ils ont leur tiers à part, ils ne peuvent plus, ni eux, ni leurs fermiers, user des pâturages, bois communs & autres usages qui sont réservés en entier aux autres habitans. Au surplus, les communes sont inaliénables, & il n'est pas permis de les décréter : on peut seulement faire imposer la dette commune sur les habitans, pour être par eux acquittée aux portions & termes convenables *ex æquo* ; ce qui ne se fait plus parmi nous sans arrêt, & avis de l'Intendant de la province. Le Seigneur ne peut rien prendre sur le commun des habitans ou sur quelqu'un de ses censitaires, qu'il ne donne au moins trois pieds pour un de même valeur, ou le triple de la valeur de ce qu'il retient ; ce qui s'étend à tous ceux qui prennent le bien d'autrui.

Les droits de pâturage & de panage, ainsi que les autres usages, que les riverains ont dans les forêts voisines, comme le droit de bois à bâtir, à chauffer & à hayer, dépendent des titres particuliers des usagers : pour en jouir, il faut se conformer aux regles établies par l'ordonnance des eaux & forêts. Le propriétaire ne peut faire abattre son bois sans indemniser les usagers qui y ont droit en essence.

Les *vaines pâtures* sont les chemins publics, les terres à grains, & les prés, après la dépouille des grains, du foin, & même du regain, pourvu que l'on ait coutume d'y en faire, & que le pré ne soit pas clos & défendu d'ancienneté ; les jacheres, les guerêts, les terres en friche, & généralement tout héritage où il n'y a ni fruit, ni semence. Les landes ou pâtis, sont aussi sujets à la vaine pâture, si ce n'est dans quelques coutumes, qui les en exceptent pour le temps de l'herbe, c'est-à-dire, depuis la mi-Mars jusqu'en Septembre. Les bois taillis de quatre ou cinq ans de coupe, les accrues des bois au-delà de leurs bornes, & les bois de haute futaie pour les herbes qui croissent dessous, sont aussi des endroits de vaine pâture pour les propriétaires & pour leurs fermiers ; à la différence de la glandée, qui est toujours réservée au propriétaire, sauf les droits de pâturage & panage, pour ceux qui en ont dans les bois d'autrui.

Le droit de mener paître les bestiaux dans les vaines pâtures, quoiqu'elles appartiennent à autrui, est une espece de droit commun que quantité de coutumes ont introduit, pour la commodité publique, & pour maintenir l'abondance des bestiaux : il y a même des cantons où l'on ne peut mettre ses prairies en *revivre* ou regain, & en empêcher la vaine pâture, après l'enlevement de la premiere herbe, qu'en bâtissant & habitant sur le terrein de la prairie. Par cette vaine pâture, on se sert à la vérité du fonds d'autrui ; mais le propriétaire ne doit pas l'envier, puisqu'il n'en souffre pas, ses héritages ne lui rapportant rien pendant tout le temps qu'on y va en vaine pâture.

Il est pourtant permis de clorre en tout temps les héritages de vaine pâture, pour en empêcher l'usage commun, à moins que la coutume ne le défende. *Voyez* ce qui a été dit ci-devant sur cette matiere, au chapitre *des prés*, à la fin de l'article premier.

En vaine pâture, il y a ordinairement droit de parcours entre les habitans des villages voisins ; c'est-à-dire, que les habitans d'un village peuvent mener leurs bestiaux en vaine pâture jusqu'au clocher, ou jusqu'au milieu du village voisin, ou du moins jusqu'aux clos, suivant les différens usages des lieux, qui servent de regle dans ces cas.

Pour les bêtes blanches, il est d'usage qu'on peut les mener si loin que l'on veut, pourvu qu'elles retournent de jour à leur gîte, & pourvu que le droit de parcours entre voisins y soit établi.

Car assez souvent chaque paroisse, chaque canton du village, chaque hameau

& chaque censе a chacun son troupeau, & son triage distinct qu'il n'est pas permis d'excéder, ni d'entamer impunément; & cet usage de régler la vaine pâture par les limites de chaque paroisse, paroît le plus équitable & le plus naturel, puisque chaque paroisse, portant les charges de son terrein, doit aussi en avoir tout le profit. Il faut pourtant en excepter le propriétaire & son fermier, qui peuvent pâturer toutes les terres qui leur appartiennent, quoiqu'elles soient situées en différentes paroisses ou cantons : ce qui a lieu aussi pour les curés.

Dans plusieurs coutumes, la vaine pâture suit la haute-justice; & moyennant une certaine redevance que les justiciables paient au Seigneur haut-justicier pour son *droit de blairie*, ou permission de vaine pâture, ils y ont seuls droit; les étrangers sont sujets à l'amende & à la prise de leurs bestiaux.

Les droits de blairie, ainsi que ceux d'*herbages* morts ou vifs, sont locaux, & se reglent par la coutume & par la possession.

III. Il y a une différence entre les communes & les terres des particuliers sujettes à la vaine pâture. Pour les premieres, tout habitant y a droit, quand bien même il n'auroit pas de terres en propriété, ni à ferme. Pour les secondes, comme on n'y a droit que par une société tacite, ce droit doit être proportionné, suivant la nature des sociétés, aux terres que chacun y possede; en sorte que ceux qui n'en ont point, ne doivent pas faire pâturer; ils n'ont la pâture sur les autres, que parce que les autres l'ont sur eux.

C'est aussi pour cela que chaque habitant ne peut faire paître dans les vaines pâtures autant de bêtes qu'il lui plaît : il n'y en peut mettre qu'à proportion des héritages qu'il possede dans la paroisse, à raison d'un mouton par arpent de terre en labour, pour les bêtes à laine, suivant les réglemens du Parlement de Paris, que les autres cours adoptent. Quant aux chevaux & bêtes à cornes, il n'y a point encore de regle de proportions établie, à moins qu'on ne prenne celle que quelques coutumes ont faite, en ne permettant à chacun de mettre dans les pâturages publics, que les bestiaux de son cru, ou nécessaires à son usage, pour & autant qu'il en aura nourri l'hiver précédent du produit de sa récolte.

Il n'y a en cela aucune différence entre le Noble & le Roturier : le Seigneur même de la paroisse est soumis à cette loi, sauf à lui à avoir un troupeau séparé qui n'ira que sur ses terres, & sauf le cas du triage pour les communes qui pourroient être sujettes à triage, parce que, hors ce cas, les pâtures n'ont été établies que pour la commodité de toutes les maisons & fermes du canton. C'est à la communauté des habitans qu'appartient la propriété utile des pâtures; &, comme le droit en est réel & non personnel, il doit être réglé à proportion des terres que chacun possede. C'est aussi pourquoi il faut que les bestiaux soient pour l'usage de l'habitant qui les envoie paître : car ce droit n'est pas pour les marchands de bestiaux, qui consommeroient la plus grande partie des nourritures destinées pour toute la paroisse; ce qui s'entend des communes.

On permet par humanité le pâturage d'une vache ou de deux chevres aux pauvres gens qui n'ont que l'habitation : mais on ne doit pas souffrir qu'aucun bétail pâture, séparé du troupeau de la communauté, même à garde faite.

Il faut laisser le tiers de ses terres en jachere pour le pâturage commun, sinon on ne peut pâturer sur autrui; car celui qui ne laisse pas le tiers de ses terres en jachere pour le pâturage de la communauté, est, à cet égard, comme s'il n'avoit point de labourage; & *qui n'a labourage, n'a pacage.*

Le pâturage de nuit n'est permis à personne que sur son propre bien; encore devroit-on le défendre dans les lieux ouverts.

Il est défendu de mettre dans les pâturages, soit publics ou particuliers, des bêtes attaquées de maladies contagieuses, comme gale, vérole ou claveau, qui

pourroient infecter & gâter le reste du troupeau. Les propriétaires des autres bestiaux ont droit de chasser les bêtes infectées, & même de demander la réparation du dommage qu'ils en ont souffert, si le maître de ces bêtes infectées n'a pas discontinué de les y envoyer dès qu'il a su leur maladie. Il en est de même des bœufs sujets à frapper de la corne, & des chevaux qui ruent ou mordent.

Nous avons vu plusieurs personnes douter si le Seigneur, ou un des habitans qui a droit dans les pâturages de sa communauté, soit communes, soit pâtures grasses ou vaines, peut céder ou louer son droit indivis de pâturage à un étranger, qui n'est point de la même communauté. La raison de douter est que le pâturage n'appartient qu'à la communauté des habitans; il est réel & indivis entr'eux; ils doivent jouir du droit d'accroissement; ce n'est même, pour la vaine pâture, qu'une servitude de tolérance, résultante d'un pacte tacite de réciprocité entre les habitans du même canton; ils ont intérêt de n'y point admettre des étrangers, qui pourroient confondre les triages, mêler les troupeaux, & frauder la pâture destinée à chaque canton. Mais les Normands, dont le pays est très-couvert, & qui savent mettre tout à profit, sont dans l'usage de louer leur droit de pâturage, & ils ne trouvent aucune raison qui empêche qu'on n'en jouisse par autrui, pourvu que celui à qui ce droit est cédé, en use au lieu & place de son cédant, & aux mêmes charges, qu'il mette ses bestiaux dans les troupeaux de la communauté, & qu'il n'en mette pas plus que son cédant n'auroit eu droit d'y en mettre. On l'a jugé ainsi au Parlement de Paris, même pour la vaine pâture d'un troupeau étranger, hébergé dans le lieu. Voyez l'*Arrêt du premier Septembre 1705, au Journal des Audiences.*

IV. Les vignes, les garennes & les jardins, sont en défends en tout temps, quoiqu'ils ne soient pas clos. Les terres labourables le sont, tant qu'il y a des grains dessus, soit en semailles, sur pied, en javelles ou en gerbes. Les prés le sont aussi, depuis la mi-Mars, jusqu'à ce que la premiere & la seconde herbe, quand ils en rapportent deux, soient enlevées. Les jeunes bois sont pareillement en défends, jusqu'à trois ans au moins : dans les bois de haute futaie, la glandée n'est ouverte que depuis le premier Octobre jusqu'au premier Février. Il n'y a dans ce temps-là que les propriétaires & les usagers qui puissent mener des bestiaux dans la futaie.

Hors ces temps, tout héritage, actuellement stérile, est sujet à la vaine pâture, à moins qu'il ne soit si bien clos de murs, haies ou fossés, que les bestiaux ne puissent y entrer; car il est libre à tout propriétaire de clorre son héritage, en gardant les chemins; & *qui ferme ou bouche, défend;* en sorte qu'il n'est permis à aucun autre de rompre la clôture, pour y faire entrer ses bestiaux.

Celui dont les bêtes auroient pâturé dans l'héritage clos, ou défendu, sera tenu du dommage, & à réparer les breches & ouvertures qu'elles y auroient faites; mais, si la clôture n'étoit pas bonne, ou que le dommage fût fait sur les bords des grands chemins, & par échappée, que le pâtre n'auroit pu empêcher, il n'y auroit point de dommage à prétendre. C'est pourquoi les héritages, qui sont sur les grands chemins, & à l'issue des villes, bourgs & villages, doivent être bien clos, autrement on ne peut, ni prendre les bêtes, ni en demander le dommage, à moins que les bêtes ne restent sur l'héritage à garde faite en temps défendu.

Il y a plusieurs bêtes qu'il est défendu en tout temps de mener paître dans les communes, & sur les terres d'autrui, parce que ces bêtes sont très-nuisibles aux prés, aux bois, au labourage, & aux vignes. Tels sont les chevres, les porcs, hors le temps & le lieu du glandage; les oies, dont la fiente brûle l'herbe; les bêtes fauves, & autres bêtes mal-faisantes. On y comprend même les brebis & moutons, par rapport aux bois & aux prés : mais on peut les mener paître dans les

communes & marais près de la mer, parce que les herbes salines ne valent rien pour les chevaux, quoiqu'elles soient bonnes pour toutes les bêtes qui sont à lait; elles sont bonnes aussi pour les moutons, vaches & cochons : il faut pourtant que les cochons, qu'on y met, aient le grouin annelé, afin qu'ils ne fouillent point la terre : & à l'égard des bêtes à laine, on ne les y met qu'après les jumens & bêtes à cornes, parce que les ouailles, ainsi que les chevres, rasent l'herbe trop près, & rongent souvent jusqu'à l'œil de la plante; leur haleine & leurs dents brûlent aussi l'herbe, ou y impriment une forte odeur, pour laquelle tous les autres bestiaux ont de l'aversion.

V. Il est permis à tout propriétaire & fermier, de saisir lui-même, sans ministere d'huissier, toutes les bêtes trouvées en dommage sur ses héritages, ou lorsqu'elles sortent, gardées ou non; & il doit les mettre en fourriere, dans le parc du Seigneur, ou autre lieu public, afin que le propriétaire puisse reconnoître, nourrir & visiter ses bestiaux : car il n'est permis à personne de se rendre maître du bien d'autrui, malgré lui.

La plupart estiment qu'on peut impunément les tuer, ou du moins les blesser, pour les arrêter & les reconnoître, principalement quand ce sont des bêtes qui font beaucoup de courses & de dégât, comme les porcs, sur-tout lorsqu'on les chasse, & encore plus les oies & autres volailles, qui sont difficiles à prendre & à chasser. Cependant il vaut beaucoup mieux en user toujours avec modération; & n'en venir à cette extrêmité qu'après avoir averti le maître des bestiaux de les bien faire garder, sur-tout dans les saisons où ces animaux causent le plus de dommage: s'il ne le fait pas, sa négligence autorise celui qui en souffre à se faire justice lui-même. Si les bêtes sont blessées, fût-ce à mort, en les chassant, soit par les chiens, à coups de pierres ou autrement, il y a de l'équité à dénier l'action du dommage, aux propriétaires des bêtes, puisqu'enfin elles sont en dommage; mais celui qui tue, ou qui fait tuer des bestiaux surpris en dommage, ne peut les emporter chez lui, il faut qu'il les laisse sur le champ; & le maître de ces bestiaux doit, outre cela, payer tout le dégât, sans pouvoir abandonner les bestiaux, tels qu'ils soient, pour le tort qu'ils ont causé. Que le délit soit commis à garde faite, ou par négligence, il doit être payé par chacun des propriétaires, à proportion du nombre des bestiaux qui l'ont fait, sauf leur recours, s'il y écheoit, contre le garde; de même, les chefs de famille sont responsables civilement des fautes de ceux qui gardent leurs bestiaux.

Il est bon d'intenter l'action en dommage fait par bestiaux, le plus tôt que l'on peut, si-tôt qu'on a sa preuve par témoins. La durée de cette action est différente, suivant les coutumes : il paroît plus raisonnable de ne lui donner que vingt ou trente jours, comme quelques coutumes ont fait, que de la faire durer un an, comme font d'autres. Quand la coutume du lieu n'en parle pas, de même que quand elle ne fixe pas l'amende, qui est toujours dûe en cette matiere, pour punir la négligence, c'est au juge à y suppléer, aussi-bien que sur plusieurs autres questions, qui peuvent naître, touchant la prise des bêtes; par exemple, si celui qui les a prises, en doit être cru à son serment, combien il les peut retenir, si le dommage est reconnoissable au temps de l'action, &c.

Tailles, & autres charges.

I. Outre les charges générales de l'Etat, il faut encore que nous contribuions à celles du lieu de notre demeure. Tels sont les octrois, l'entretien des ponts, chaussées & chemins; les tuteles & curatelles; les collectes de taille & de sel, selon l'ordre de l'ancienneté de l'imposition au rôle; les charges & taxes de chaque com-

munauté particuliere, dont on est membre; les taxes & commissariats des pauvres; le marguillage; les dixmes qui sont dûes en essence, sur le champ même, & qui, au surplus se reglent sur l'usage actuel de la paroisse, & non sur celui des lieux voisins, soit pour la quotité de la dixme, ou pour la qualité des fruits qui peuvent y être sujets; le logement du curé, les réparations de la nef, des chapelles, & du cimetiere de l'église paroissiale, & celles du clocher, quand il est hors du chœur: car les possesseurs des dixmes ecclésiastiques, & subsidiairement ceux des dixmes inféodées, sont obligés de fournir la portion congrue au curé, de réparer & entretenir le cancel, le chœur & le clocher, quand il fait partie du chœur; même de fournir les livres, calices & ornemens, lorsque le revenu de la fabrique n'y suffit pas; & ce, jusqu'à concurrence du tiers des dixmes ecclésiastiques.

Les possesseurs de ces dixmes contribuent encore pour un tiers au logement du curé: les deux autres tiers, ainsi que les réparations de la nef, & de tout ce qui en fait partie, même le clocher, en tant qu'il fait partie de la nef, sont à la charge des paroissiens, par contribution entr'eux.

Cette contribution se fait par arrêt du Conseil, & avis de l'intendant de la province, sur tous les biens fonds de la paroisse, exempts ou non exempts, (la seule dixme exceptée.) Les propriétaires en supportent le tout, quoiqu'ils ne soient point habitans: les simples locataires n'y contribuent pas, quoique ce soit une charge, dont les habitans actuels ont seuls le bénéfice. Hors des villes ce sont les seuls habitans, soit fermiers ou propriétaires, qui paient le salaire des vicaires, & des clercs ou maîtres d'écoles; de même que les habitans seuls paient les rentes dûes pour droits d'usage, & les taxes de confirmation de ces droits, parce que tout cela suit l'habitation.

Les curés sont obligés d'entretenir leurs presbyteres de toutes réparations locatives & usufruitiers, après qu'on le leur a donné en bon état; & s'ils ont été un an, même en quelques endroits six mois, sans s'en plaindre, ils n'y sont plus recevables: ils ne peuvent pas augmenter le nombre des bâtimens, sans le consentement des habitans, qui en demeureroient chargés dans la suite.

II. Quand on a demeuré un an dans un lieu, on y est sujet à toutes les charges, de même qu'on participe à tous ses droits & priviléges. On ne commence à contribuer aux charges publiques, qu'à l'âge de vingt-cinq ans; on peut même trafiquer, & faire un métier jusqu'à vingt-quatre ans & un jour, sans être imposable à la taille, pourvu qu'on ne prenne point de ferme.

Les bourgeois des villes, qui demeurent la plupart de l'année aux champs, sont réputés habitans du lieu où ils font le plus grand séjour durant l'année, & ils y sont sujets à la taille, & à toutes autres charges; ils n'en sont exempts, que quand ils résident ailleurs, au moins sept mois de l'année.

Les habitans des villes peuvent avoir, en un village taillable, une maison, & y faire valoir leurs jardins, clos & vignes, sans qu'on puisse les y mettre à la taille, pourvu que, pour éviter la fraude, ils fassent valoir ces clos & vignes par des gens taillables.

Les bourgeois peuvent même vendre librement ce qui est de leur crû, & nourritures faites de leurs fonds, & sur leurs fonds.

Les baux à moitié fruits n'assujettissent point les propriétaires à la taille; de même qu'un privilégié qui donne des bestiaux à ses fermiers, à moitié croît, ne commet point pour cela de dérogeance.

Les bourgeois de quelques villes franches, comme Paris & Amiens, ont le privilége de faire valoir une de leurs fermes, dans une seule paroisse de leur élection, jusqu'à concurrence de ce qu'une charrue peut exploiter; mais ils ne peuvent jouir de ce privilége que dans une seule paroisse: encore, pour en jouir, & être réputé

bourgeois de la ville franche, il faut y résider actuellement au moins sept mois de l'année, y tenir appartement, en rapporter le bail & les quittances & celles de la capitation, du sel, des taxes des pauvres, & des boues & lanternes, quand ces taxes sont établies dans la ville.

Tous ecclésiastiques peuvent faire valoir dans une seule paroisse une ferme jusqu'au labour de quatre charrues, pourvu que ce soit le patrimoine de l'église, ou le leur échu en ligne directe; mais ils ne peuvent faire valoir aucun acquêt, ni aucun bien échu en ligne collatérale : ils seroient même taillables s'ils faisoient valoir quelque chose dans une autre paroisse, fût-ce le propre de leur église ou le leur.

Les curés & vicaires peuvent faire valoir, sans payer taille, les dixmes de la paroisse, les héritages affectés à la cure, ceux de la fabrique, & ceux qu'ils ont dans la Paroisse, en propre directe, ou par titre sacerdotal. Ils peuvent aussi prendre à ferme les dixmes de leurs codécimateurs.

Les Gentilshommes ne peuvent faire valoir de leur bien, que la valeur de quatre charrues en un seul domaine, dans une seule paroisse, & sans pouvoir joindre plusieurs terres ou fermes en une.

Les officiers privilégiés ne peuvent point avoir plus que le labour de deux charrues; encore, quand ce sont des commensaux de la maison du Roi, ou des Princes du sang, pour jouir de leurs priviléges, il faut nécessairement trois choses, suivant l'Edit du mois d'Août 1705 : 1°. qu'ils soient employés dans l'état qui s'envoie tous les ans à la Cour des Aides de Paris : 2°. qu'ils aient au moins soixante livres de gages : 3°. qu'ils fassent réellement le service, & que, pour le prouver, ils fassent signifier tous les ans aux habitans du lieu, leur départ pour le service, attesté par les Juges du lieu, & le certificat du service, quand ils en reviennent. Il y a quelques Officiers de venerie & de santé qui se disent exempts de service; mais il faut qu'ils montrent une Déclaration du Roi enregistrée en la Cour des Aides, qui les maintienne dans les priviléges sans servir; &, qu'outre cela, ils fassent voir qu'ils sont employés personnellement dans l'état de la Cour des Aides, avec soixante livres de gages au moins. Le moindre défaut de ces formalités emporte la perte de l'exemption.

Fin du Tome premier.

TABLE DES MATIERES CONTENUES DANS LE TOME PREMIER.

A

B

C

D

F

G

I

K

L

M

Q

R

S

V

Fin de la Table du premier Volume.



